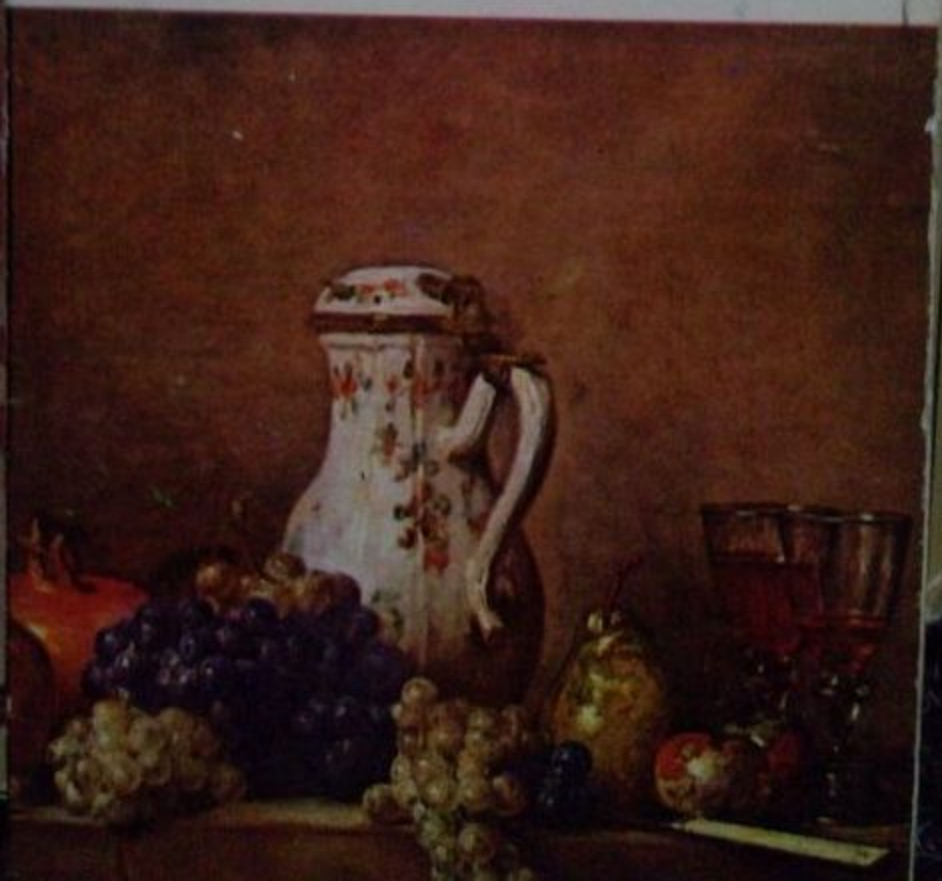
Brillat-Savarin

fiziologia gustului



Biblioteca de artă

490

Biografii. Memorii. Eseuri

fiziologia gustului

Nu trebuie să fi studiat medicina sau oricare altă știință a trupului omenesc pentru a-ți da seama că *Fiziologia gustului* e o carte despre comportarea spiritului. O carte despre arta de a te bucura de ceea ce îți oferă lumea imediată, de a ști *să guști* împrejurările cele mai obișnuite. Brillat-Savarin a transformat în ceremonie ceea ce pentru alții, foarte mulți, poate însemna banalitate extremă. A fost deopotrivă un om de știință, pentru că a știut *să analizeze*, și un estet, pentru că a descoperit frumusețile cele mai rafinate ale cotidianului. Nu a trăit ca să mănînce, nici nu a mîncat ca să trăiască: pentru el, totul a fost operă de artă – și viața, și masa.

CLAUDE BERNARD, 1865

BRILLAT-SAVARIN
Physiologie du goût
© 1982, Flammarion, Paris

Toate drepturile
asupra prezentei ediții în limba română
sînt rezervate Editurii Meridiane

Brillat-Savarin

fiziologia gustului

Traducere de DOINA PAȘCA-HARSÁNYI
Cuvînt înainte de DAN GRIGORESCU

EDITURA MERIDIANE
BUCUREȘTI, 1988

Pe copertă:

Jean-Baptiste Chardin (1699—1779)
Natură moartă cu cană de porțelan, 1743—1767
Paris, Luvru.

CUVÎNT ÎNAINTE

Fiziologia gustului e o carte cu un destin ciudat. În 1829, la patru ani de la apariția ei, tînărul Balzac își justifica *Meditațiile filosofului eclectic privitoare la fericirea și le nefericirea conjugală,* publicate sub titlul *Fiziologia căsătoriei,* printr-o referire la „sistemul consacrat de un scriitor care s-a ocupat de GUST" și declara că preia de la acesta o formulare „menită să exprime o idee comună amîndurora". Ceea ce însemna „un omagiu adus înaintașului" său. De-a lungul întregului secol al XIX-lea au fost tipărite nenumărate volume care, ca și „studiul analitic" al lui Balzac, i-au împrumutat titlul; către 1840, o colecție de „fiziologii" a început să apară la librarul parizian Aubert și voga ei — notează istoricii literari — a durat pînă pe la 1894. Erau niște cărțulii mici, fiecare din ele înfățișînd, în text și în imagine (ilustratorii erau artiști celebri ai vremii, Gavarni și Daumier), o categorie socială sau un individ care o caracteriza — rentierul, funcționarul, portăreasa imobilului de raport, cămătarul, curtezana ... Cu alte cuvinte, portrete ce reînviau viziunea moraliștilor din secolul precedent și pe aceea, mai veche, a *caracterelor* lui La Bruyère: *fiziologiile* reprezintă una din prelungirile spiritului clasic în plină epocă romantică.

Spre sfîrșitul secolului trecut s-a produs un fenomen curios: interesul cititorilor păstra vie moda acestor *fiziologii,* dar importanța cărții căreia i se recunoscuse fondarea genului era din ce în ce mai redusă la aceea a unei cărți de gastronomie, cel mult scrisă într-un stil pitoresc și spiritual; dar contribuția ei la crearea unui mod specific de comentare a unei mentalități, a unei atitudini față de actele concrete ale existenței a trecut tot mai mult în umbră. Astfel încît, chiar și istorii foarte solide ale literaturii franceze au ignorat-o. Trecuseră mai bine de o sută de ani de la publicarea ei cînd i-au fost consacrate primele analize capabile să-i pună în lumină semnificațiile mai cuprinzătoare, înrîurirea pe care a avut-o asupra unei direcții importante a gîndirii literare din prima jumătate a secolului trecut. Cercetării întreprinse de exegeții și editorii operei balzaciene i s-a datorat în bună parte respingerea prejudecății ce amenința să așeze *Fiziologia gustului* printre numeroasele scrieri bizare ale unei epoci care prețuia atît de mult bizareria.

În realitate — s-a demonstrat — ea reflecta cîteva trăsături specifice ale unei lumi care își formula reguli foarte stricte de comportare, încercînd astfel să contracareze lipsa de reguli a unei vremi frămîntate. Însăși biografia dramatică a autorului ei e caracteristică pentru o categorie întreagă de oameni de la răspîntia celor două veacuri; o privire mai atentă dovedește cît de sumară e prezentarea, atît de des întîlnită în dicționarele biografice, a „epicureului" și a „omului de spirit." Viața lui Anthelme Brillat-Savarin nu e neapărat aceea a unui epicureu.

S-a născut la 12 aprilie 1755, la Belley, un orășel care pe atunci era capitala ținutului Bugey, la poalele Munților Jura. Descindea dintr-o familie de magistrați și, prin firea lucrurilor, a fost destinat și el carierei juridice. După ce a studiat dreptul, a practicat avocatura

în orașul natal. Ca atîția alți tineri din generația lui, Brillat-Savarin a aderat la ideile Revoluției: în 1789, deputat al stării a treia în Adunarea Constituantă, din partea ținutului Bugey, apoi președinte al Tribunalului civil din departamentul Ain și, în cel din urmă, judecător la Curtea de Casație. În toamna lui 1793 era primar al orașului Belley, cînd a aflat că e suspectat de „simpatii federaliste", că ar susține ideea unei mari libertăți acordate provinciilor; în împrejurările trimiterii de trupe ale Republicii la Lyon (aflat la numai 20 de kilometri de Belley), pentru a împiedica extinderea unor agitații în cursul cărora se auzeau cereri tot mai înflăcărate de acordare a autonomiei orașului și a întregii regiuni, el a socotit că e mai înțelept să nu aștepte gărzile civile ale guvernului din Paris. A trecut în grabă frontiera și s-a refugiat în Elveția. La Lausanne, unde a stat cîteva luni, nu s-a alăturat nici unuia dintre grupurile de emigranți regaliști sau federaliști care umpluseră orașele confederației helvetice și așteptau intervenția armatelor coalizate ale inamicilor Franței. De altminteri, Brillat-Savarin a plecat, în 1794, pe drumuri ocolite, în America, așezîndu-se la New York. Ducea o existență modestă, trăind din banii puțini cîștigați din meditații și din onorariul derizoriu de instrumentist în orchestra unui teatru. În 1796, la cîteva luni după instituirea Directoratului, se va întoarce în Franța.

Sub Directorat i s-au încredințat demnități importante: secretarul Statului-Major al Armatelor Republicii staționate în Germania, apoi, comisar al guvernului la Curtea criminală din Versailles și, foarte curînd după aceea, consilier la Curtea de Casație.

De acum înainte, se pare că Anthelme Brillat-Savarin a avut parte de o viață liniștită; lungul răstimp care a urmat (se va stinge la 2 februarie 1826) a creat imaginea epicureului, a omului care știe să trăiască tihnit. Anii

agitați ai Consulatului și ai Imperiului napoleonian, restaurarea Bourbonilor, cele „o sută de zile" ale Împăratului întors victorios din exilul de pe Elba, domnia lui Ludovic al XVIII-lea și primii ani ai lui Carol al X-lea, războaiele și invazia armatelor străine, umilitoarele tratate de pace care urmăreau să „pedepsească" Franța, conspirațiile — eșuate — ale societăților secrete (unele dintre ele urmînd modelul faimoaselor grupări de *carbonari* italieni), intervențiile militare ale Franței în țările în care izbucneau răscoale împotriva despotismului (intervenții hotărîte de Sfînta Alianță), succedarea guvernelor ultrareacționare, virulentele atacuri ale presei liberale — toate acestea nu par a fi tulburat liniștea fostului înalt funcționar al Republicii.

Imaginea e adevărată numai în parte. E drept că nu există dovezi ale participării sale directe la evenimentele politice ale acelui agitat început de secol. Chiar dacă exilul din 1793 și funcțiile importante care i s-au încredințat după căderea iacobinilor constituie o mărturie a adeziunii sale la idei mai puțin radicale, se cuvine să observăm că Brillat-Savarin nu s-a manifestat ca un adversar al Revoluției, că — asemenea multor contemporani de-ai săi — a văzut în Napoleon un continuator al idealurilor Revoluției de la 1789; de altminteri, nu poate fi doar o coincidență faptul că, după 1815, nu se găsesc documente care să ateste o eventuală promovare într-un post superior al administrației regale: de aici înainte, cariera lui de magistrat devine îndeajuns de obscură.

Poate că tocmai această suspiciune ce-l înconjura în ultimul deceniu al vieții l-a ajutat, paradoxal, să-și găsească răgazul de care avea nevoie ca să scrie cartea ce avea să-i aducă notorietatea. Nu mai era solicitat de treburile ce-i luaseră pînă atunci atîta timp; putea acum să se îndeletnicească în voie cu lucruri plăcute și, mai ales, să-și invite mai des prietenii la o cină pregătită după gustul său. De altfel,

de la unii dintre cei care l-au cunoscut în vremea grea a exilului elvețian sau newyorkez, se știe că și atunci Brillat-Savarin nu-și pierduse buna dispoziție și se bucura să se afle împreună cu ei la o masă bună.

Publicase și pînă atunci cîteva cărți, reflectînd preocupări profesionale: *Puncte de vedere și proiecte de economie politică* (1802), *Fragmente de teorie juridică* (1818), *Încercare istorică și critică asupra duelului* (1819), și aceasta din urmă fiind tot o analiză întreprinsă din perspectiva dreptului penal. Oricum, nu lucrărilor de drept și de economie politică li se va datora faima lui Brillat-Savarin. Ceea ce, însă, dovedesc ele e că, într-adevăr, după întoarcerea regilor, magistratul era îndeajuns de puțin luat în seamă și că i se lăsa destul timp pentru asemenea preocupări: două dintre cărțile sale științifice sînt publicate după 1815.

Acum, cînd se apropia de 70 de ani, dobîndise înțelepciunea de a privi cu neîncredere deșertăciunea măririlor lumești. *Fiziologia gustului* este, poate, și expresia simțămintelor unui om care, în amurgul unei vieți agitate, își află, în sfîrșit, liniștea de a se îndeletnici cu lucrurile cu adevărat plăcute. Și se cuvine să observăm că asemenea bucurii ale trupului nu erau privite ca niște frivolități. Într-o vreme a teribilelor lipsuri materiale, cînd atîtea milioane de oameni abia erau în stare să-și agonisească traiul, bunurile vieții imediate deveniseră o adevărată obsesie. Brillat-Savarin moare în anul publicării *Prefeței* la drama lui Hugo, *Cromwell*, considerată a fi adevăratul manifest al unei mișcări care va primi numele de romantism: descătușarea pasiunilor și a visului, stabilirea unui nou sistem al valorilor în care funcțiile vieții spirituale sînt precumpănitoare.

Încă de la început s-au deslușit în programul romantic reflexele ideilor ce-i însuflețiseră pe revoluționarii de la 1789 și istoria literară din ultimul secol și jumătate a pus necontenit în lumină aceste relații esențiale. Evident, deose-

birile dintre participanții la o mișcare ce acorda o asemenea importanță universului fiecărui individ în parte sînt foarte mari: distanța dintre viziunea politică a lui Victor Hugo sau a doamnei de Staël, pe de o parte, și cea a lui Chateaubriand, de pildă, face — cum bine se știe — extrem de dificilă schițarea unui cadru unitar al raporturilor romanticilor cu ideile epocii.

Aceste probleme se vor pune, desigur, pentru o perioadă ulterioară morții lui Brillat-Savarin; dar izvoarele ce au alimentat cu atîta putere spiritul romantic al anilor '30 și '40 vin, nu o dată, de pe teritoriul — lipsit, de altminteri, de repere cu adevărat impunătoare — al poeziei scrise și declamate în anii Revoluției. Cine răsfoiește, de pildă, o cărțulie devenită astăzi foarte rară, *Șansonierul montagnard, sau Culegere de cîntece, vaudeville-uri, potpuriuri și imnuri patriotice de diverși autori,* tipărită în anul al III-lea al Republicii, îi întîlnește, sub semnăturile unor poeți uitați cu desăvîrșire, pe aceia la care romanticii se vor referi statornic: barzii galilor, Fingal și Ossian care „merită tributul de admirație datorat și de cel mai laș dintre oameni neînduplecatei mîndrii și austerei virtuți a republicanului". Nu se poate, firește, contesta convingerea adîncă a acestor modești cîntăreți ai unor idealuri spre care se vor îndrepta, după trei decenii și jumătate, marii lor urmași, romanticii, și ei admiratori entuziaști ai poeților de odinioară, învăluiți în cerințele legendelor celtice.

Dar e tot atît de adevărat că, încă din primii ani ai secolului al XIX-lea, spiritul ce se va numi *romantic* era ilustrat de opere importante, că, înainte de *Cromwell* și de bătălia lui *Hernani,* Chateaubriand și doamna de Staël (ceva mai tîrziu Benjamin Constant și Lamartine) vesteau ivirea unui nou spirit. Brillat-Savarin i-a citit, pesemne, pentru că mai toată lumea îi citea; poate că a cunoscut și versurile foarte tinerilor Vigny și Hugo,

apărute în jurul lui 1820—22. E aproape sigur că, asemenea foarte multor compatrioți de-ai săi, a fost un mare admirator al lui Byron și că, tot asemenea lor, a simțit că moartea poetului englez „umple de durere și cernește inimile tuturor oamenilor de bine din Franța", cum scria un ziarist parizian în ziua în care s-a aflat teribila veste.

Îmi vine să cred că magistratul Directoratului simțea, ori de cîte ori își data hotărîrile judecătorești, poezia numelui lunilor, așa cum le botezaseră revoluționarii — Ventôse, Thermidor, Brumaire: Cea bătută de vînt, Cea fierbinte, Cea înnegurată . . .

Era o vreme a întoarcerii la valorile dezvăluite de simțuri: ideile abstracte ale clasicismului cădeau tot mai mult în umbra noii sensibilități. Chiar în legătură cu schimbarea calendarului, Kenneth Clark făcea cîndva observația că ea reflectă o credință *concretă* în semnificațiile unei lumi cu adevărat noi. Dar, în afară de aceasta, se deslușește aici o mare dragoste de natură, atît de profundă încît era în stare să înlocuiască ritualurile unei religii vechi de atîtea secole. La proiectatele „temple ale Rațiunii" nu urmau să se practice defel ceremonii care ar fi constat în dialoguri raționaliste, ci proslăviri ale Naturii. Însăși vestimentația femeilor urma această tendință: *Portretul doamnei Verninac* sau cel, atît de celebru, al *Doamnei Récamier* pictate de David ne înfățișează niște femei frumoase, îmbrăcate în rochii simple ce urmează cu grație linia trupului; doamna Récamier poza cu picioarele goale. Cadrul artificial creat de pictura secolului al XVIII-lea era înlăturat: dispăreau complicatele și impunătoarele peruci, șuvițele de păr erau lăsate să cadă în cîrlionți pe frunte și pe umeri, ținute de o bandă simplă. Întoarcerea spre modelele Romei din epoca imperială dădea temei acestei reinterpretări a simplității care nu era altceva decît proclamarea dreptului de a privi lucrurile așa cum se în-

fățișează simțurilor. Cu mulți ani înaintea manifestului hugolian, sensurile romantismului se iveau în arta unuia dintre marii fondatori ai clasicismului și istoria unei epoci îndepărtate devenea cadru al evenimentelor contemporane: oricine poate băga de seamă că, în evocarea *Jurămîntului de la Jeu-de-Paume*, gestul personajelor îl repetă, aproape aidoma, pe acela al celor trei Horați din pictura ce slăvea virtuțile civice ale Romei republicane.

Atmosfera culturală în care a trăit Brillat-Savarin, după întoarcerea în Franța, prevestea marea revoluție romantică. Epicureicul magistrat nu a urmat, desigur, drumul cel mai larg pe care se îndrepta spre noile valori generația mai tînără, a lui Delacroix și Victor Hugo. Dar se dovedește că nici nu a rămas prizonier al mentalității din epoca prerevoluționară, cînd își primise educația și se formase. Împărtășea cu mai tinerii săi contemporani idealul bucuriei *imediatului;* pe care el îl echilibra într-un alt sistem al valorilor, recurgînd la alte plăceri ale spiritului. Din prima pagină a *Aforismelor* ce deschid cartea de față, aflăm că Brillat-Savarin nu înțelegea gastronomia doar ca pe o știință menită să aducă desfătarea cerului gurii; ea însemna organizarea unui adevărat ritual care nu se cuvine a fi săvîrșit în singurătate. „Masa este singurul loc unde nimeni nu se plictisește în timpul primului ceas de ședere". Ea e, deci, o ocazie socială, oamenii se adună în jurul cinei nu numai ca să mănînce, ci și ca *să nu se plictisească.* S-ar spune că e un îndepărtat reflex al erei saloanelor din secolul al XVIII-lea a căror faimă nu se poate să nu-l fi impresionat pe tînărul provincial, visînd la minunata viață a parizienilor. Prestigiul *conversației* era, se știe, atît de înalt, încît arhiducesa Marie-Antoinette a cerut, cînd a devenit regină a Franței, să fie prezentată doamnei Geoffrin — o persoană fără nici un titlu nobiliar —, pentru că își amintea de res-

pectul cu care fusese tratată de Curtea imperială a Austriei, în urmă cu cîțiva ani, cînd trecuse prin Viena.

La doamna Geoffrin se întîlneau toți enciclopediștii (ea avansase 300 000 de franci, sumă imensă pe vremea aceea, pentru tipărirea *Enciclopediei);* în afara lor, la prînzul de luni, artiștii și, la cel de miercuri, scriitorii. La doamna du Deffand, d'Alembert și prietenii săi — Montesquieu, Fontenelle și colaboratorii cei mai de seamă ai *Enciclopediei.* Iar la doamna Necker (a cărei corespondență cu Buffon e unul dintre cele mai semnificative documente ale unei vremi îndrăgostite de schimburile de idei), s-a făcut remarcată, încă din anii unei copilării precoce, fiica ei, Germaine, viitoarea doamnă de Staël.

Întreruptă de evenimentele dramatice ale Revoluției, voga saloanelor avea să revină sub Directorat: locul cel mai celebru unde se întîlneau cei dornici de conversație era locuința din rue du Bac a doamnei de Staël. Subiectele erau, și de această dată, nu numai literatura, filosofia și artele, ci și evenimentele politice ale actualității, dragostea de libertate, ura împotriva tiraniei; nu e de mirare că Bonaparte, pe atunci prim-consul, i-a ordonat amfitrioanei acestui salon (care dăduse glas acestor idei în romanul ei din 1802) să plece din Paris și să nu se mai apropie niciodată la mai puțin de 40 de leghe de oraș.

Lungile conversații se desfășurau în jurul unui dejun întins pentru mulțimea oaspeților sau al unei mese de ceai cu prăjituri. Firește, atenția se îndrepta mai ales spre animatele discuții, dar nici calitatea bucatelor nu era ignorată: aflăm dintr-o scrisoare a lui Marmontel că „budincile preparate de bucătarul domnișoarei de Lespinasse le întrec cu mult pe acelea de la doamna du Deffond" și nu ne surprinde izbucnirea altminteri blajinei doamne care i-a atras atenția fostei sale domnișoare de companie că se poate aștepta

la consecințe dintre cele mai grave dacă nu încetează să-i facă în vreun fel concurență.

Nu știu dacă Brillat-Savarin a frecventat vreunul din saloanele pariziene; dar *Fiziologia gustului* poartă semnele sigure ale artei create acolo, de-a lungul unui secol și mai bine: arta de a sta de vorbă, de a spune lucruri importante cu aerul cel mai firesc, sau lipsite de orice importanță, dînd impresia că sînt esențiale pentru gîndirea omenească. După Revoluție, conversația se construia în jurul unor subiecte concrete; speculația filosofică lăsase locul discuțiilor privitoare la împrejurările politice. De altfel, în ultimul deceniu al secolului al XVIII-lea și primele două ale secolului următor, se deslușește foarte limpede cît de atenți erau oamenii vremii la amănuntele lumii materiale. Încă din 1794, David consfințea triumful peisajului în pictura franceză, cu a sa celebră *Priveliște din Grădina Luxembourg*. Dar nu peisagistica va fi genul care va atesta, în Franța, această nouă sensibilitate a elementului concret; oricum, ea nu va produce o operă comparabilă în amploare și în semnificație cu aceea a lui Caspar David Friedrich în arta germană sau cu ale lui Constable și Turner în cea engleză. Cînd, mai tîrziu, Delacroix se va întoarce din călătoria lui în Africa de Nord, va aduce cu sine relativ puține peisaje și, mai ales, studii de portret, de interioare marocane, scene de sărbătoare și impetuoase vînători călare.

Dar, cînd pictează obiecte, Delacroix o face cu o evidentă poftă a detaliului: *Moartea lui Sardanapal*, din 1827, conține o suită de naturi moarte în care metalul, stofa, catifeaua, perlele și mătasea au somptuoasa precizie a olandezilor din secolul al XVII-lea. În 1829, el va expune *Asasinarea episcopului de Liège* (a cărui schiță o elogiase Victor Hugo cu doi ani înainte); înaltele bolți gotice, ritmate riguros, se pierd în umbrele ce copleșesc regis-

trul superior al tabloului, lumina căzînd din plin pe masa încărcată de bucate. Silueta episcopului, învești mîntat în alb și auriu, abia poate fi observată, pentru că privirea e atrasă mai ales de strălucirea feței de masă, răsfrîntă în cristalul și în argintul pocalelor. Cel care, cînd studia picturile lui Rubens, le punea în valoare carnalitatea senzuală, urmărea, chiar și în scenele cele mai dramatice, cutele veșmintelor, faldul cîte unei eșarfe căzute pe umărul personajului, scînteierea unei narghilele de aramă atinse de o rază de soare. Niciodată pînă în pictura romanticului Delacroix, artiștii francezi nu intuiseră atît de exact valoarea naturii moarte: într-un tablou, aflat azi la Luvru și datat 1826, *Natură moartă cu homari*, penajul fazanilor, puful de pe pîntecul iepurelui, crustele stacojii ale homarilor, lemnul lustruit al patului de pușcă, postavul tolbelor și-un detaliu introdus, parcă, în joacă — trupul solzos al unei șopîrle minuscule — dau senzația unei poezii calme a obiectelor neînsufletite. Într-o însemnare din 20 februarie 1824, artistul își mărturisea dorința „de a face o pictură cu totul nouă, calchiată — ca să spunem așa — după natură".

Decalcul după natură va deveni o obsesie a secolului al XIX-lea. Stendhal îl va teoretiza și, într-o scrisoare către Balzac (la 30 octombrie 1840), îi va găsi un nume foarte potrivit: „adevărul faptelor mărunte". Un adevăr în numele căruia proza lui va realiza adevărate tablouri de natură moartă; să ne amintim, de pildă, minuția cu care e descris interiorul casei de Rénal în dimineața sosirii lui Julien Sorel. Sau amănuntele locuințelor țărănești, ale portretelor celor adunați în jurul cinei în *Balta diavolului* a lui George Sand, argumente pentru teoreticienii „culorii locale" romantice. Obiectele îngrămădite într-un amestec fantastic în prăvălia stranie de unde Raphël de Valentin, eroul balzacian, obține malefica *Piele de sagri*. Atmosfera din su-

frageria pensiunii pe care o ține, în *Moș Goriot,* doamna Vauquer, pe strada Neuve-Sainte-Geneviève, unde mirosurile mîncărurilor se amestecă dezgustător. Odaia lui Gobseck, plină de obiecte de o rară frumusețe, laolaltă cu rămășițele putrede care exală o duhoare îngrozitoare.

Boema epocii romantice nu a însemnat, totuși, dispreț față de traiul îndestulat. Amintirile lui Gautier despre colegii săi de generație conțin pasaje ce ar putea rivaliza cu unele pagini ale lui Brillat-Savarin: iată-l de pildă, pe Balzac, „ivindu-se cîteodată dimineața, abia mai respirînd, epuizat, amețit de aerul proaspăt — ca Vulcan evadînd din fierăria lui — și prăbușindu-se pe un divan; noaptea nedormită îl înfometase. Lua mai multe sardele, le freca bine cu unt și făcea o pastă pe care o întindea pe pîine". Ni-l putem închipui, firește, pe autorul *Comediei umane,* așa cum și-l amintește unul dintre editorii săi, Edmond Werdet (ale cărui afaceri cu volumele lui Balzac nu fuseseră deloc înfloritoare), într-o carte foarte interesantă, deși nu binevoitoare — *Portretul intim al lui Balzac:* „mînca, la un dejun, o sută de stridii, douăsprezece cotlete de miel, o rață, cîteva potîrnichi, un calcan . . .". Oricîtă maliție ar conține această relatare, e sigur că, mai rafinați (cum aflăm că era, de pildă, Vigny), sau mai puțin rafinați (Balzac, de exemplu), contemporanii lui Brillat-Savarin nu ignorau plăcerile unei mese bune.

Așa cum nu le nesocoteau nici pe cele ale unei îmbrăcăminți elegante. „Giletca de culoare stridentă" purtată de Gautier la premiera lui *Hernani* (în *Istoria romantismului),* pantalonii „de un gri stins, ornați pe margine cu o bandă de catifea neagră", ambiția lui Balzac de a fi un arbitru al eleganței (să nu uităm că în jurnalele englezești de modă se publicau desene înfățișînd costumele, cravatele și pălăriile purtate de Dickens) fac parte din aceeași categorie de plăceri ale unei epicureice trăiri a vieții de toate zilele.

În această atmosferă, *Fiziologia gustului* poate fi privită ca un reper al unui moment caracteristic din istoria mentalităților de la începutul unui secol ce va aduce adînci modificări ale atitudinii față de faptele existenței individului și a societății. Tonul glumeț, firesc, poate să înșele; el a fost confundat uneori cu frivolitatea. Dar nici jurnalele scriitorilor sau ale pictorilor, memoriile lor sau ale prietenilor nu sînt scrise decît rareori într-o altă gamă afectivă și stilistică. Într-o vreme în care poeziile, dramele și chiar romanele erau compuse atît de des cu o gravitate emfatică, paginile acestor conexiuni, ale dialogurilor directe cu cititorul reprezentau un fel le refugiu în atît de binefăcătorul aer al obișnuitului. Grandilocvența e obositoare și se simțea nevoia unui teritoriu unde deopotrivă scriitorii și cititorii să-și recapete respirația. Ceva cam în genul desenelor de flori despre care, spre sfîrșitul secolului, Bouguereau, artist foarte agreat de colecționari, mărturisea că îl odihnesc între două vaste compoziții cu temă sentimental-mitologică.

Dar cartea lui Brillat-Savarin nu e doar un răgaz, un moment de tihnă în agitata și încordata istorie a spiritului de la începutul secolului trecut. Ea cuprinde o sinteză expresivă a tradiției saloanelor literare și a tendințelor scientiste ce conduceau, din ce în ce mai limpede, spre victoria pozitivismului de la 1842. Totul cu o naturalețe, cu o lipsă de efort care îl trădează pe povestitorul înnăscut. Pe cel care iubea plăcerile convivialității. Fiindcă masa nu e o ocazie de a mînca, ci de a te simți bine: „Cînd poftim pe cineva la noi acasă, înseamnă că sîntem răspunzători pentru tot timpul cît el zăbovește sub acoperișul nostru". În esență, *Fiziologia gustului* e și un îndreptar al desăvîrșitei ospitalități.

Brillat-Savarin își lua, însă, în serios reflexiile spirituale. Avem uneori senzația că îl citim pe un îndepărtat înaintaș al lui Păstorel Teodoreanu. Rafinamentul culinar și umorul celui care a scris *De re culinaria*, în cea mai curată și mai plină de culoare limbă românească, au un temei comun cu felul de a înțelege rostul bucatelor și al vinului, așa cum le vădește *Fiziologia gustului*. De altfel, Păstorel îl cita cu respect pe autorul acestei cărți și nu începe nici o îndoială că ar fi semnat și el o sentență cum e aceea care apare aici, în aforismele de la început: „Cei care fac indigestie sau se îmbată nu se pricep nici la mîncare, nici la băutură".

Masa e, la amîndoi, mai curînd un ceremonial și le prilejuiește meditații privitoare la comportarea semenilor. Brillat-Savarin compune cu gravitate și o „Teorie a fripturilor", de la care trece la suculente digresiuni referitoare la plăcerile dejunului, de la „Istoria filosofică a bucătăriei" la anecdotele cuprinse într-un capitol de „Varietăți". Aforismele au devenit celebre prin aparenta lor bizarerie; dar ele explică, de fapt, în ce chip își tratează scriitorul materia, accentul lor profesoral dezvăluind amestecul de umor și de seriozitate ce caracterizează întreaga *Fiziologie a gustului*. Cînd autorul ei transmite un „Salut către gastronomii din cele două lumi", nu mai rămîne nici o îndoială asupra intențiilor autorului: scopul practic al cărții se însoțește cu acela de a-l face pe cititor să se simtă la fel de bine ca în fața unei cine la care se întîlnește cu convivi agreabili. Forma colocvială a comentariului nu estompează cîtuși de puțin seriozitatea concluziilor privindu-i pe oameni și purtările lor. Că *Fiziologia gustului* își trasează un orizont mai larg decît acela al plăcerilor culinare o dovedesc înseși aforismele așezate în primele ei pagini. „Gurmanderia — scrie Brillat-Savarin — este un act al judecății noastre prin care ne manifestăm prefe-

rința pentru acele lucruri care sînt plăcute la gust, în dauna celor care n-au această însușire". Astfel formulată, preferința gastronomică dobîndește o valoare cu adevărat estetică.

E foarte posibil ca Brillat-Savarin să fi pornit de la o lucrare savantă a cărei tipărire era în curs pe vremea cînd el își scria cartea. Operă a unui naturalist elvețian, Pyrame de Candolle, lucrarea se intitula *Fiziologia vegetală sau expunerea forțelor și funcțiunilor vitale ale vegetalelor, pentru a fi de folos oceanografiei și a sluji ca introducere la botanica geografică și agricolă;* a apărut între 1804 și 1829.

De aici pleacă, desigur, lunga serie a *fiziologiilor* secolului al XIX-lea; dar intermediarul, cel pe care l-au cunoscut autorii cărților astfel intitulate, a fost, se știe bine, *Fiziologia gustului*. La mai mulți ani după *Fiziologia căsătoriei*, în 1838, Balzac scria un *Tratat al excitanților moderni*, reeditat în acel an: efectele cafelei, ale coniacului, ceaiului, zahărului sînt discutate aici, Balzac reproșîndu-i predecesorului său că le-a subestimat. O *Fiziologie a plăcerii* a lui Paolo Montegazza (1859), o alta, *a postului*, de Luigi Luciani (1869), sugerează cît de departe s-a întins ideea *fiziologiilor* lansată de ceea ce unii istorici moderni ai culturii au socotit a fi, pur și simplu, „o carte de bucate". Cea mai convingătoare dovadă a persistenței sugestiilor venite de la cartea lui Brillat-Savarin a dat-o, la un secol după Balzac, *Fiziologia criticii* a lui Thibaudet.

Cartea lui Brillat-Savarin nu a fost cu totul uitată în secolul trecut: în 1838, celebra *Bibliotecă Charpentier* era inaugurată de două „fiziologii" — a lui Brillat-Savarin și a lui Balzac. Două ediții ilustrate fac și azi mîndria oricărei colecții bibliofile: una, cu gravurile lui Bartail, în 1847, cealaltă, cu desenele lui Lalauze, în 1880.

Din toate acestea nu trebuie să se deducă, însă, că *Fiziologia gustului* ar putea fi un re-

per sigur în trasarea unui contur al cunoștințelor științifice ale epocii. Brillat-Savarin face nu o dată afirmații sau ajunge la concluzii care, chiar în acea vreme, puteau fi considerate a fi întrucîtva mărginite de cultura lui, provenită, în cea mai mare măsură, de la enciclopediști. Secolul al XIX-lea făcuse progrese însemnate, mai ales în științele naturii, iar autorul nostru nu era totdeauna la curent cu ele. Chiar și prin limitările ei, cartea de față aduce o mărturie a mentalității și a cunoștințelor aflate, în acel început de secol, la îndemîna celor pasionați de cunoaștere, fără să aibă însă o cultură științifică sistematică.

Dar, firește, *Fiziologia gustului* rămîne, mai presus de orice, o carte de gastronomie care, e drept, înțelege arta culinară ca pe *o artă* în adevăratul înțeles al cuvîntului, iar masa ca pe un prilej de conversație spirituală între comeseni. E foarte adevărat că plăcerea stă „în ceremonial mai mult decît în faptul în sine al mîncării", întocmai cum observa Mircea Zaciu că se petrec lucrurile și la Sadoveanu. Cîndva — s-a spus — o istorie comparată a mentalităților s-ar cuveni să țină seama de concluziile ce s-ar desprinde dintr-o lectură paralelă a cărții franțuzești și a alteia, tipărită în 1841 la Iași, „cu cheltuiala și îngrijirea unei societăți de iubitori de înaintarea și strălucirea neamului românesc". Autorii ei erau doi tineri moldoveni, Mihail Kogălniceanu și Costache Negruzzi.

Despre cel dintîi, de altminteri, G. Călinescu spunea că, în vremea studiilor sale la Lunéville, „prinsese spiritul de «savoir vivre» al lui Brillat-Savarin" (dreptatea acestei afirmații e atestată de traducerea, publicată de Kogălniceanu în „Almanahul de învățătură și petrecere" pe 1842, sub titlul *Aforisme pentru cei ce iubesc a mînca bine*, a *Aforismelor profesorului*. Foarte semnificativ, însă, unul dintre aforisme, cel în care se afirma ritos că „un desert fără *brînză* e ca o fată frumoasă cu un ochi lipsă", la Kogălniceanu devenea: „O masă fără *mezelicuri* este ca o femeie căreia îi lipsește un ochi"). O întreagă lume pantagruelică vine dinspre *Vremea Ducăi-Vodă*, cînd rafinatul abate de Marenne uita cu totul aristocratica măsură, dinaintea nemaipomenitelor bucate cu care-l îmbia Alecu Ruset. Lumea în care se vor afla și bucuriile gastronomice ale lui Creangă, și cele ale lui Filimon, Odobescu sau Hogaș. Nu încape îndoială că Brillat-Savarin ar fi împărtășit plăcerea mai tinerilor lui contemporani din Iași în fața unor *Friganele cu crieri*, a *Hulubilor în papiloturi*, a *Cîrnăciorilor de raci*, a *Scoarței de migdale hăcuite*, a *Zalatinei de portocală* și a altora asemenea, menite să facă din cei doi autori ai celor *200 de rețete* „introducătorii artei culinare în Moldova", cum declara Kogălniceanu însuși în *Iluzii pierdute*, povestirea publicată de el tot în 1841. Dar ne e greu să ne închipuim reacția lui în fața semnelor de belșug ce se vădeau într-o rețetă începînd astfel, rebelaisian: „Să iei un giune gras, să se scoată toată carnea cè macră și cu grăsime...". Au dreptate cei care susțin că orice comparație ar fi dificilă, fiindcă Negruzzi și Kogălniceanu publicau *200 rețete cercate de bucate, prăjituri și alte trebi gospodărești*, al căror scop e, deci, explicit, pe cînd, la Brillat-Savarin, gastronomia e pretext pentru o suită de meditații despre simțuri, gust, apetit, gurmanderie, bucuria dejunului, toate presărate cu anecdote.

Negruzzi va fi, se știe, autor al unor „fiziologii" imitate, însă, nu după autorii francezi, ci după Teofrast; dar era destul pentru stabilirea unor afinități cu spiritul clasicist ce trece, subteran, dar vizibil, prin întregul text al lui Brillat-Savarin. Iar *Fiziologia provincialului în Iași* (1844) a lui Kogălniceanu, deși va împrumuta modelul unei foarte cunoscute pe atunci *Physiologie du provincial à Paris* a lui Pierre Durand, conține numeroase sugestii pre-

luate de la Negruzzi. Are dreptate Maria Protase, cercetătoare a operei lui literare, să atragă atenția asupra „fiziologicelor gîndiri" (numite astfel de Kogălniceanu însuși) stîrnite de observarea universului social. Fiziologia literară, „semnul primei vîrste a realismului românesc" (potrivit definiției Mariei Protase), e ilustrată „în toate fazele evoluției" scriitorului, de la *Soirées dansantes*, la *Fiziologia provincialului* și la romanul de moravuri *Tainele inimii*.

Însemnătatea cărții lui Brillat-Savarin a fost recunoscută, de la Balzac încoace, de mulți dintre cei care au vrut să deslușească mai bine și *fiziologia* și *gustul* unei epoci întregi. Și răutăcioșii — pentru că nici aceștia nu au lipsit — care au spus despre Brillat-Savarin că numele său rămîne legat de cel al unei prăjituri inventate de el — *savarina* (cu toate că, și în această privință, ar fi trebuit să fie mai cu luare-aminte la paradoxalul său aforism care grăiește astfel: „Descoperirea unui nou fel de mîncare face mai mult pentru fericirea speciei umane decît descoperirea unui nou astru") — s-ar cuveni să-și aducă aminte că Chateaubriand e și numele unui sos.

Dan GRIGORESCU

PARTEA ÎNTÎI

AFORISMELE
profesorului
pentru a sluji drept prolegomene
lucrării sale
și drept veșnică temelie științei

I. Universul nu este nimic decît numai prin viață și tot ceea ce viețuiește se hrănește.

II. Animalele își potolesc foamea; omul mănîncă; singur, omul de spirit știe să mănînce.

III. Soarta națiunilor atîrnă de felul în care se hrănesc.

IV. Spune-mi ce mănînci și îți voi spune cine ești.

V. Creatorul, silind omul să mănînce pentru a trăi, îl îmboldește prin pofta de mîncare și-l răsplătește prin plăcere.

VI. Gurmanderia este un act al judecății noastre prin care ne manifestăm preferința pentru acele lucruri ce sînt plăcute la gust, în dauna celor ce n-au această însușire.

VII. Plăcerea de a mînca e cunoscută la toate vîrstele, în toate clasele, în toate țările și în toate zilele; ea se poate îmbina cu toate celelalte plăceri și rămîne cea din urmă să ne mîngîie de pierderea lor.

VIII. Masa este singurul loc unde nimeni nu se plictisește în timpul primului ceas de ședere.

IX. Descoperirea unui nou fel de mîncare face mai mult pentru fericirea speței umane decît descoperirea unui nou astru.

X. Cei care fac indigestie sau se îmbată nu se pricep nici la mîncare, nici la băutură.

XI. Ordinea mîncărurilor este de la cele mai sățioase la cele mai ușoare.

XII. Ordinea băuturilor este de la cele mai moderate la cele mai complicate și mai aromate.

XIII. A pretinde că nu trebuie să schimbi vinul este o erezie: limba ajunge la saturație și după cel de-al treilea pahar chiar cel mai bun vin nu mai stîrnește decît o senzație tocită.

XIV. Un desert fără brînză e ca o fată frumoasă cu un ochi lipsă.

XV. Bucătar devii cu timpul, gratargiu însă te naști.

XVI. Însușirea obligatorie a bucătarului este punctualitatea: tot aceasta trebuie să fie și cea a musafirului.

XVII. A aștepta prea mult un oaspete în întîrziere este o lipsă de atenție față de toți cei care au sosit la timp.

XVIII. Cel care, primindu-și prietenii, nu se îngrijește el însuși de masa ce li se pregătește nu este demn să aibă prieteni.

XIX. Stăpîna casei e datoare să vegheze asupra aromei cafelei; stăpînul are în grijă alegerea lichiorurilor.

XX. Cînd poftim pe cineva la noi acasă înseamnă că sîntem răspunzători pentru fericirea lui în tot timpul cît el zăbovește sub acoperișul nostru.

DIALOG ÎNTRE AUTOR ȘI PRIETENUL SĂU
(După cele dintîi politeturi)

PRIETENUL — Azi dimineață, la micul dejun, soția mea și cu mine ne-am gîndit, în înțelepciunea noastră, că vă veți tipări cît mai curînd *Meditațiile gastronomice*.

AUTORUL — Ce vrea femeia, vrea și Dumnezeu. Iată, în șase cuvinte, toată evanghelia pariziană. Dar eu sînt din altă parohie; și un celibatar...

PRIETENUL — O, Doamne! burlacii sînt la fel de supuși ca și ceilalți, ba chiar în paguba noastră uneori. Dar aici burlăcia n-are cum să vă salveze, căci nevastă-mea o ține una și bună că e în drept să poruncească, întrucît ați scris primele pagini în casa ei de la țară.

AUTORUL — Știi bine, dragă prietene, cît de mare mi-e respectul pentru doamne; sînt, la porunca lor, un prea plecat slujitor și nu o dată m-ai lăudat pentru asta; erai dintre cei ce spuneau că aș fi un soț grozav... Și, totuși, n-o voi tipări.

PRIETENUL — Și de ce nu?

AUTORUL — Pentru că, fiind prin profesiunea mea menit studiilor serioase, mi-e teamă ca nu cumva cei ce-mi vor cunoaște cartea doar după titlu să-și închipuie că mă țin de fleacuri.

PRIETENUL — Spaimă neîntemeiată! Dar credeți că cei treizeci și șase de ani în slujba

statului nu v-au stabilit cu totul altă reputație? De altfel, soția mea și cu mine credem că toată lumea va voi să vă citească.

AUTORUL — Adevărat?

PRIETENUL — Savanții vă vor citi pentru a cerceta și afla ceea ce dv. veți fi pomenit doar în treacăt.

AUTORUL — S-ar putea să fie așa.

PRIETENUL — Femeile vă vor citi fiindcă vor vedea prea bine că...

AUTORUL — Dragă prietene, sînt bătrîn, m-a ajuns înțelepciunea: *Miserere mei.*

PRIETENUL — Gurmanzii vă vor citi căci le faceți dreptate și îi așezați în sfîrșit pe locul ce li se cuvine în societate.

AUTORUL — De data asta spui adevărul: e de neînchipuit că au fost lăsați deoparte atîta vreme, dragii de gurmanzi! am pentru ei simțăminte părintești; cît sînt de drăguți! cum le mai sclipesc ochișorii!

PRIETENUL — De altfel nu ne-ați spus de atîtea ori că lucrarea aceasta lipsește din bibliotecile noastre?

AUTORUL — Ce-i drept, așa am spus, și mai degrabă m-aș lăsa strîns de gît decît să-mi iau vorba înapoi.

PRIETENUL — Dar vorbiți ca un om pe de-a-ntregul convins, așa că veți veni cu mine la...

AUTORUL — A, nu! dacă meseria de autor are desfătările ei, are, deopotrivă, belelele ei; le las pe toate moștenitorilor mei.

PRIETENUL — Dar vă dezmoșteniți prietenii, cunoștințele, contemporanii. Avea-veți oare curajul?

AUTORUL — Moștenitorii! Moștenitorii mei! Am auzit că umbrele se simt îndeobște măgulite de laudele celor vii; e un soi de fericire pe care vreau să mi-o păstrez pentru lumea cealaltă.

PRIETENUL — Dar sînteți sigur că laudele își vor atinge ținta? Sînteți, la fel, încredințat de sîrguința moștenitorilor?

AUTORUL — N-am nici un motiv să-i bănuiesc că ar fi în stare să neglijeze o datorie în favoarea căreia i-aș scuti de multe altele.

PRIETENUL — Vor avea ei oare, vor putea avea față de opera dumneavoastră dragostea aceea părintească, grijulie a autorului, fără de care orice lucrare are un aer stîngaci cînd e vorba să iasă în lume?

AUTORUL — Manuscrisul meu va fi corectat, pus la punct, uns la toate încheieturile; nu va mai rămîne decît să fie tipărit.

PRIETENUL — Dar evenimentele neprevăzute? Vai! împrejurări asemănătoare au dus la pierderea multor lucrări prețioase; între altele opul vestitului Lecat despre starea sufletului în timpul somnului, munca lui de-o viață.

AUTORUL — A fost, fără îndoială, o mare pierdere și sînt departe de a tînji după atari păreri de rău.

PRIETENUL — Fiți încredințat că moștenitorii au destulă bătaie de cap cu biserica, cu tribunalele, cu doctorii, cu ei înșiși, că le va lipsi prin urmare dacă nu bunăvoința, cel puțin timpul să se mai apuce de numeroasele daravele care vin, negreșit, înainte, în timpul și după publicarea unei cărți. Chiar cînd e una mai subțirică.

AUTORUL — Dar titlul! Dar subiectul! Dar glumeții răi de gură!

PRIETENUL — E de-ajuns cuvîntul *gastronomie* pentru ca toată lumea să ciulească urechile; subiectul e la modă; iar glumeții răi de gură sînt la fel de gurmanzi ca și ceilalți. Sînt, iată, destule motive ca să fiți liniștit, nu știți, de altfel, că personaje dintre cele mai grave au scris cîteodată lucrări ușurele? Președintele de Montesquieu, de exemplu[1].

[1] *Charles de Secondat, baron de la Brède și de Montesquieu* (1689—1755), magistrat și celebru om de litere, cunoscut mai ales prin romanul epistolar *Scrisorile persane* (1721) și prin lucrarea de drept *Despre spiritul legilor* (1748). A cultivat partidul „filozofilor" și a colaborat la Enciclopedie. *Templul*

AUTORUL, cu vioiciune — Așa e, pe legea mea! A scris *Templul din Cnidos* și s-ar putea spune că e mai mult folos în a medita la ceea ce este totodată nevoia, plăcerea și îndeletnicirea noastră de toate zilele decît în a afla ce făceau și ce ziceau, cu mai bine de două mii de ani în urmă, o pereche de mucoși, dintre care unul îl fugărea, prin tufișurile Greciei, pe celălalt, care nu prea se dădea dus de-acolo.

PRIETENUL — Așadar, vă predați în sfîrșit?

AUTORUL — Eu? nici gînd; doar că mi-am plecat ușor urechea de autor, ceea ce îmi aduce aminte de o scenă dintr-o bună comedie englezească, care m-a amuzat foarte; se află, cred, în piesa intitulată *The natural Daughter* (Fiica naturală). Vei judeca singur*.

E vorba despre quakeri, știi că adepții acestei secte se tutuiesc cu toată lumea, se îmbracă simplu, nu fac jurăminte, nu iau parte la războaie, se comportă întotdeauna cu chibzuință și mai cu seamă n-au voie să se înfurie niciodată.

Or, eroul piesei este un quaker tînăr și frumos care-și face apariția pe scenă într-o haină cafenie, cu o pălărie mare, răsfrîntă și părul lins; nimic din toate astea nu-l împiedică să fie îndrăgostit.

Un nătărău, ce se nimerise a-i fi rival, încurajat de această înfățișare și de năravurile pe care le bănuia îndărătul ei, îl ia peste picior, îl batjocorește, îl ocărăște, așa încît tînărul, încălzindu-se încetul cu încetul, se în-

din Cnidos (1725) este o povestire ușoară, în spirit libertin, pe care Doamna Du Deffaud o numea „Apocalipsul galanteriei". (Notele marcate cu * aparțin autorului, iar cele cu cifre arabe traducătoarei.)

* Cititorul și-a dat seama, probabil, că prietenul meu se lasă tutuit fără a face și el la fel. Asta deoarece vîrsta mea față de a sa e cea a unui tată față de fiul său, și, cu toate că a ajuns un om demn de prețuire din toate punctele de vedere, l-aș mîhni dacă i-aș spune dumneavoastră.

furie de-a binelea și-i trage o bătaie cum scrie la carte obrăznicăturii care-l zădărește.

Odată treaba asta isprăvită, își reia pe loc înfățișarea dinainte, își vine în fire și zice, amărît: „Vai! mi se pare că de data asta carnea a biruit spiritul".

Fac și eu la fel și, după o înflăcărare pe care mi-o vei ierta cu ușurință, mă întorc la părerea mea dintîi.

PRIETENUL — Nu se mai poate; singur ați spus că v-ați plecat urechea, așa că am de ce să vă apuc ca să vă duc la editor. Și mai aflați că mulți dintre ei v-au mirosit secretul.

AUTORUL — Nu te pripi căci voi vorbi despre tine și cine știe ce voi spune.

PRIETENUL — Ce-ați putea spune? Să nu credeți că mă intimidați.

AUTORUL — Nu voi spune că patria noastră comună* se fălește că ți-a dat naștere; că la douăzeci și patru de ani îți apărea deja o lucrare fundamentală care de atunci a devenit clasică; că un prea-meritat bun renume îți atrage încrederea tuturor; că înfățișarea ta îi liniștește pe bolnavi; că îndemînarea ta îi uimește; că sensibilitatea ta îi mîngîie: e ceea ce știe toată lumea. Voi dezvălui însă Parisului întreg *(ridicîndu-mă)*, întregii Franțe *(dîndu-mi importanță)*, universului întreg, singurul defect pe care ți-l cunosc.

PRIETENUL, *pe un ton serios* — Care anume, vă rog?

AUTORUL — Un defect care ține de obișnuință și de care n-au fost în stare să te lecuiască toate îndemnurile mele.

---

* Belley, capitala regiunii Bugey, ținut fermecător de munți înalți, dealuri, fluvii, rîuri limpezi, cascade, prăpăstii, adevărată grădină englezească de o sută de leghe pătrate, unde, înainte de Revoluție, starea a treia avea, prin constituția locală, drept de veto asupra celorlalte două.

PRIETENUL — Dar spuneți odată! Prea mă țineți pe jăratic.

AUTORUL — Mănînci prea repede.

(Aici prietenul își ia pălăria și iese surîzînd, cu bănuiala că a ținut predici unui convertit.)

PREFAȚĂ

N-am avut prea mult de lucru pentru a oferi publicului lucrarea ce-o las în seama bunăvoinței sale; n-am făcut decît să pun în ordine materiale de multă vreme adunate; este o ocupație amuzantă, pe care o lăsasem pentru bătrînețe.

Privind plăcerile mesei din toate punctele de vedere, mi-am dat seama de îndată că aici e nevoie de mai mult decît de alcătuirea unor cărți de bucate, căci sînt multe de spus asupra unor funcțiuni atît de necesare, cu acțiune neîntreruptă și care ne influențează nemijlocit sănătatea, fericirea, dacă nu și afacerile.

Odată lămurită această idee zămislitoare, tot ceea ce a urmat a venit de la sine: m-am uitat bine în jurul meu, am notat ce era de notat și adesea, în mijlocul celor mai strălucite banchete, plăcerea de a observa m-a scăpat de plictiseala musafirlîcului.

Nu-i vorbă, pentru a duce la bun sfîrșit sarcina pe care mi-am luat-o, a trebuit să fiu fizician, chimist, fiziolog, ba chiar oarecum erudit. Studiile acestea le făcusem însă fără cea mai mică pretenție scriitoricească; eram mînat de o lăudabilă curiozitate, de teama de a nu rămîne în urma veacului meu și de dorința de a putea sta de vorbă, fără a fi mai

prejos, cu oamenii de știință, a căror societate mi-a făcut întotdeauna mare plăcere*.

Eu sînt mai cu seamă medic-amator; e aproape o manie și socotesc ca una dintre cele mai fericite ziua în care, intrînd pe ușa profesorilor și împreună cu ei, la susținerea tezei doctorului Cloquet, am avut plăcerea să aud cum un murmur de curiozitate străbătea amfiteatrul, fiecare student întrebîndu-și vecinul cine o fi impunătorul profesor străin care onora adunarea prin prezența sa.

La fel de scumpă îmi este totuși amintirea unei alte zile: cea în care am prezentat consiliului administrativ al Societății pentru încurajarea industriei naționale *irroratorul*, instrument inventat de mine, care nu-i altceva decît un vaporizator adaptat pentru parfumarea apartamentelor.

Venisem cu mașinăria, bine umplută, în buzunar; am răsucit robinetul și din ea țîșni, șuierînd, un abur parfumat care, înălțîndu-se pînă la tavan, căzu ca o ploaie peste oameni și peste hîrtii.

Atunci mi-a fost dat să văd, cu nespusă plăcere, cum cele mai savante capete din capitală se pleacă sub *irorația* mea și mă topeam de bucurie văzînd că cei mai mulțumiți erau tocmai cei mai zdravăn muiați.

Cugetînd la cît de mult am luat-o pe ocolite, îndemnat de vastitatea subiectului meu, m-am temut sincer că voi fi devenit plictisitor; căci și pe mine m-a prins uneori căscatul citind lucrările altora.

Am făcut tot ce mi-a stat în puteri pentru a fi cruțat de atari învinuiri; am pomenit doar

---

* „Veniți la mine la masă joia viitoare" îmi spune într-o zi Al. Greffuhle; vă veți afla în compania unor oameni de știință, sau în cea a unor literați, alegeți — Am și ales, i-am răspuns: „vom cina împreună de două ori". Ceea ce s-a întîmplat într-adevăr, iar masa oamenilor de litere a fost cu mult mai delicată și mai îngrijită. (Vezi *Meditațiunea a X-a).*

în treacăt toate subiectele ce și-ar afla locul aici; mi-am presărat lucrarea cu anecdote, dintre care unele îmi aparțin; am lăsat la o parte numeroase ciudățenii și lucruri ieșite din comun pe care o critică sănătoasă trebuie să le îndepărteze; am trezit atenția făcînd limpezi și populare anumite cunoștințe care păreau acaparate de către savanți. Dacă, în ciuda atîtor eforturi, nu voi fi pus dinaintea cititorilor niscai știință ușor de mistuit, voi dormi totuși la fel de liniștit, fiind încredințat că cei mai mulți mă vor ierta ținînd seama de bunele mele intenții.

Mi s-ar mai putea reproșa că prea îmi las pana să zburde și că, povestind, cam bat cîmpii. Dar e vina mea că sînt așa de bătrîn? E vina mea că sînt aidoma lui Ulisse, care văzuse obiceiurile și orașele atîtor popoare? Trebuie oare să fiu osîndit pentru că îmi fac nițeluș autobiografia? În sfîrșit, cititorul să binevoiască a lua seama că-l scutesc de *Memoriile* mele *politice*, pe care ar fi trebuit să le citească ca pe oricare altele, întrucît sînt treizeci și șase de ani de cînd urmăresc, din loja întîi, trecerea oamenilor și a evenimentelor.

Mai cu seamă feriți-vă să mă așezați printre compilatori: dacă aș fi văzut că mă mărginesc doar la atît, pana mea s-ar fi odihnit, iar eu unul n-aș fi trăit mai puțin fericit.

Am zis, ca și Juvenal:

Semper ego auditor tantum! nunquamne reponam![1] iar cei ce se pricep vor observa fără greutate că, fiind deopotrivă de învățat cu tumultul societății și cu liniștea cabinetului, am făcut bine să trag foloase din amîndouă.

În fine, am făcut mult pentru mulțumirea mea personală; am adus vorba despre mai mulți prieteni de-ai mei, care nu se așteptau la așa

[1] Eu voi fi totdeauna numai auditor! niciodată nu voi face și eu ca ceilalți! (Juvenal, *Satire*, 1, v. 1), (Traducerile din limba latină se datorează Mariei Pârlog).

ceva; am reînviat cîteva plăcute amintiri; am notat altele, pe care aproape că le dădusem uitării, și, cum se spune în stilul familiar, *mi-am făcut cheful.*[1]

Poate că un cititor — unul singur, din categoria acriților — va zice: „Ce nevoie aveam eu să știu că... La ce-i stă gîndul cînd spune că... etc. etc.?“ Dar sînt sigur că toți ceilalți îl vor sili să tacă și că o zdrobitoare majoritate va primi cu bunăvoință efuziunile unor sentimente vrednice de laudă.

Îmi mai rămîne ceva de spus asupra stilului meu, căci *stilul este omul însuși,* cum zice Buffon.

Să nu se creadă că vin să cerșesc îndurare, pe care n-o primesc niciodată cei care au nevoie de ea; e vorba doar de o simplă explicație.

Ar trebui să scriu minunat: căci Voltaire, Jean-Jacques, Fénelon, Buffon și, mai tîrziu, Cochin și d'Aguesseau[2] au fost autorii mei preferați; îi știu pe dinafară.

[1] În original: *J'ai pris mon café,* mi-am luat cafeaua, expresie ce dovedește că și pe vremea aceea cafeaua era o delicatesă de mare preț.

[2] *Henri François d'Aguesseau* (1668—1751) magistrat francez. Orator și mare erudit, s-a distins la curtea lui Ludovic al XV-lea prin integritatea sa și devotamentul pentru interesele publice. Cancelar din 1717 pînă în 1750 a fost un moment în disgrație (1717—1727) din cauza opoziției sale față de John Law.

Henri Cochin, (1687—1747), unul dintre cei mai stimați avocați din baroul parizian. *Operele* sale, conținînd pledoarii, au fost publicate în 1751, apoi în 1821—1822.

Georges Louis Leclerc, conte de Buffon (1707—1788), vestit naturalist, autorul unei monumentale *Istorii naturale.*

François de Salignac de La Mothe Fénélon (1651—1715), prelat și scriitor francez. Adept, în ultima parte a vieții, al doctrinei quietiste, a fost îndepărtat de la curte. Opera cea mai cunoscută este *Aventurile lui Telemac,* împănată cu critici la adresa totalitarismului lui Ludovic al XIV-lea.

Dar poate că zeii au hotărît altfel; și dacă-i așa, iată pricina voinței lor.

Cunosc, bine sau mai puțin bine, cinci limbi vii; am, așadar, un uriaș rezervor de cuvinte de toate neamurile.

Cînd am nevoie de o expresie pe care n-o găsesc în căsuța franceză o iau din căsuța vecină; de aici se desprinde, pentru cititor, necesitatea de a mă traduce sau de a mă ghici: asta-i soarta lui.

Aș putea proceda și în alt fel, dar mă împiedică un spirit de sistem la care țin morțiș.

Sînt, în sinea mea, convins că limba franceză, de care mă folosesc, este săracă în comparație cu altele. Ce-i de făcut într-o asemenea situație? Rămîne împrumutul sau furtul.

Eu fac și una și alta, căci acest soi de împrumut nu se cere înapoiat, iar furtul de cuvinte nu e pedepsit de codul penal.

Vă veți face o idee despre îndrăzneala mea aflînd că numesc *volante* (din spaniolă) orice om pe care-l trimit cu un comision, și că eram hotărît să întorc pe franțuzește verbul englezesc *to sip*, care înseamnă *a sorbi cu înghițituri mici*, dacă n-aș fi dezgropat cuvîntul franțuzesc *siroter*, căruia i se dădea cam același înțeles.

Mă aștept ca puriștii să-i invoce pe Bossuet, pe Fénelon, pe Racine, pe Boileau, pe Pascal și pe alții încă din veacul lui Ludovic al XIV-lea; parcă-i și aud cum fac un vacarm înfricoșător.

La toate eu răspund cumpănit că sînt departe de a nega meritele acestor autori, numiți cît și presupuși; dar ce urmează oare de aici?... Nimic, sau doar atît: dacă au făcut treabă bună cu o unealtă anevoie de mînuit, înseamnă că ar fi lucrat neasemuit mai bine cu un instrument superior. Tot așa, ne putem închipui că Tartini ar fi cîntat la vioară încă și mai bine dacă arcușul său ar fi fost la fel de lung ca cel al lui Baillot.

Eu sînt, deci, în tabăra *neologiștilor*, ba chiar în cea a *romanticilor;* aceștia din urmă descoperă comori ascunse; cei dintîi sînt aidoma navigatorilor care se duc să caute în depărtări mărfurile de care avem nevoie.

Popoarele din nord, englezii mai ales, au, în această privință, un mare avantaj asupra noastră; talentul nu se vede niciodată stînjenit de exprimare; el creează sau împrumută din altă parte. Iată de ce, în toate domeniile care cer profunzime și energie, traducătorii noștri nu izbutesc să dea decît cópii palide și decolorate.

Am ascultat pe vremuri, la Institut, un discurs foarte frumos despre primejdia neologismelor și despre cum trebuie să ne mulțumim cu limba noastră, așa cum a fost ea hotărnicită de autorii marelui secol.

Eu, în calitatea mea de chimist, am pus opera aceasta în retortă și iată ce a rămas din ea: *„Ceea ce noi am făcut e atît de bine făcut încît nici nu există vreun mijloc de a face mai bine sau într-un chip deosebit"*.

Or, am trăit îndeajuns ca să știu că fiecare generație spune același lucru și că generația următoare nu se lasă pînă nu-și bate joc de vorba asta.

Și cum oare nu s-ar schimba cuvintele cînd moravurile și ideile sînt supuse unor neîntrerupte prefaceri? Chiar dacă avem aceleași îndeletniciri ca și anticii, sînt lucruri pe care nu le facem în același fel, iar în unele cărți franțuzești găsim pagini întregi care nu s-ar putea traduce nici în greacă și nici în latină.

Toate limbile și-au avut începutul, apogeul și decăderea; și dintre cele care au strălucit, de la Sesostris la Filip-August, nici una nu mai există decît săpată în monumente. Limba franceză va avea aceeași soartă și în anul 2825 voi fi citit cu ajutorul unui dicționar, de voi mai fi cumva citit...

Cu privire la toate acestea am avut o răz-

boinică întîlnire cu bunul domn Andrieux de la Academia franceză.

M-am prezentat echipat în regulă, i-am dat un atac în forță și l-aș fi înfrînt dacă n-ar fi executat la iuțeală o retragere, la care nu m-am împotrivit prea tare, căci spre norocul lui mi-am adus aminte că este împovărat cu o literă din noul lexicon.

Termin printr-o observație importantă; tocmai de aceea am și lăsat-o la sfîrșit.

Cînd scriu *eu* și vorbesc despre mine la singular înseamnă că am îngăduit o oarecare tăifăsuială cu cititorul; el poate cerceta, discuta, poate să se îndoiască, să rîdă chiar. Atunci însă cînd mă înarmez cu temutul *noi,* profesez; trebuie ca toată lumea să se supună.

I am, Sir, oracle
And when I open my lips, let no dog bark.[1]

[1] ... „Sînt Jupîn Oracol / Cînd voi grăi eu, cîinii s-amuțească." (William Shakespeare, *Negustătorul din Veneția,* act I, sc. 1, traducere de Petru Solomon, în William Shakespeare, *Opere complete,* vol. III, Buc., Edit. Univers, p. 349).

Meditațiunea I

DESPRE SIMȚURI

Simțurile sînt organele prin care omul intră în legătură cu obiectele din afara lui.

NUMĂRUL SIMȚURILOR. 1. — Trebuie să socotim pe puțin șase:

Văzul cuprinde spațiul și ne vestește, prin mijlocirea luminii, de existența și culoarea corpurilor din preajmă.

Auzul percepe, prin intermediul aerului, zguduirile pricinuite de corpurile zgomotoase sau sonore;

Mirosul, cu ajutorul căruia adulmecăm miresmele cu care sînt înzestrate unele corpuri;

Gustul datorită căruia luăm seama la tot ce are savoare sau suculență;

Pipăitul, al cărui obiect este consistența și suprafața corpurilor;

În sfîrșit, *simțul genitor* sau *iubirea fizică,* ce îndeamnă sexele unul către celălalt, și al cărui scop este reproducerea speciei.

E de mirare că pînă la Buffon un simț atît de important a fost atît de prost cercetat și a rămas confundat cu pipăitul, sau mai degrabă anexat acestuia.

Totuși, senzația căreia îi slujește de adăpost nu are nimic în comun cu pipăitul; simțul acesta sălășluiește într-un aparat la fel de complet ca și gura sau ochii; ciudat este că, deși fiecare sex are tot ce-i trebuie pentru a în-

cerca această senzație, e totuși necesar ca cele două sexe să se unească pentru a atinge țelul pe care și l-a propus natura. Și dacă *gustul*, avînd ca scop conservarea individului, este fără doar și poate un simț, cu atît mai mult trebuie să acordăm această calitate organelor destinate conservării speciei.

Să-i dăm deci și *genitorului* locul de *simț*, care nu i se poate tăgădui și să le lăsăm urmașilor grija de a-i stabili rangul.

FELUL ÎN CARE ACȚIONEAZĂ SIMȚURILE. 2. — Dacă ni se îngăduie să ne strămutăm, cu ajutorul imaginației, pînă în primele clipe ale existenței speciei umane, putem la fel de bine să ne închipuim că primele senzații au fost numai directe, ceea ce înseamnă că oamenii aceia au văzut neclar, au auzit nelămurit, au adulmecat miresme de-a valma, au mîncat fără plăcere și s-au împreunat cu brutalitate.

Toate aceste senzații au fost însă reflectate, comparate și judecate în suflet, care este centrul lor comun, atribut special al speciei umane și necontenită sursă de desăvîrșire; și curînd toate senzațiile au fost puse să se întrajutoreze, spre binele și folosul eului senzitiv, sau al individului, ceea ce este același lucru.

Astfel, pipăitul a corectat greșelile văzului; sunetul, prin vorbirea articulată, a devenit tălmaciul tuturor sentimentelor; în ajutorul gustului au venit văzul și mirosul; auzul a comparat sunetele între ele, a măsurat distanțele, iar genitorul a năpădit organele celorlalte simțuri.

Torentul veacurilor, rostogolindu-se asupra neamului omenesc, a adus mereu alte și alte desăvîrșiri a căror cauză, mereu neobosită, deși neluată în seamă, se află în vrerile simțurilor noastre care, unul după celălalt, cer întruna să li se ofere îndeletniciri cît mai plăcute.

Așa se face că văzul a dat naștere picturii, sculpturii și spectacolelor de tot felul;

Sunetul — melodiei, armoniei, dansului și muzicii, cu ramurile și mijloacele sale de execuție;

Mirosul a dat naștere căutării, cultivării și întrebuințării parfumurilor;

Gustul, producerii, alegerii și pregătirii a tot ce poate servi drept aliment;

Pipăitul, tuturor meșteșugurilor, tuturor deprinderilor și iscusințelor.

Genitorul a dus la născocirea a tot ce poate pregăti sau înfrumuseța împreunarea sexelor și, de la Francisc I încoace, au luat ființă, mulțumită lui, amorul romanțios, cochetăria și moda; cochetăria mai ales, care e născută în Franța, nu are nume decît în limba franceză, drept care în fiece zi vedem cum elita celorlalte națiuni vine în capitala universului pentru a-i învăța regulile.

Afirmația aceasta, oricît de ciudată ar părea, este totuși ușor de demonstrat; căci în nici una din limbile vechi n-am putea vorbi limpede despre aceste trei mobiluri ale societății actuale.

Compusesem, asupra acestui subiect, un dialog ce n-ar fi părut neatrăgător; l-am suprimat însă pentru a lăsa cititorilor plăcerea de a și-l făuri fiecare pe gustul său; căci cu un asemenea subiect fiecare își poate desfășura spiritul, erudiția chiar, preț de o seară întreagă.

Am spus mai sus că genitorul năpădise organele tuturor celorlalte simțuri; o la fel de puternică influență a avut el asupra științelor; și, privindu-le mai îndeaproape, vom vedea că tot ce au ele mai delicat și mai ingenios se datorează dorinței, speranței sau recunoștinței, lucruri ce sînt în legătură cu împreunarea sexelor.

Aceasta este deci, dacă e să spunem adevărul adevărat, genealogia științelor, chiar a celor mai abstracte, ele nefiind decît rezultatul imediat al neîntreruptelor noastre strădanii întru mulțumirea simțurilor noastre.

PERFECȚIONAREA SIMȚURILOR. 3. — Simțurile acestea, dragi nouă, sînt totuși departe de a fi perfecte și nu mă voi opri ca s-o dovedesc. Voi observa doar că văzul, simț atît de eterat, și pipăitul aflat la celălalt capăt al înșiruirii au dobîndit, cu timpul, o a doua putere, demnă de luat în seamă.

Folosindu-se de *ochelari* ochiul scapă, putem zice, de slăbiciunea senilă ce năpăstuiește cea mai mare parte a organelor.

Telescopul a descoperit aștri pînă atunci necunoscuți, la care nu putem ajunge prin mijloacele noastre de măsurare; el a străbătut distanțe atît de mari, încît anumite corpuri luminoase și, cu siguranță, uriașe, ne apar doar ca niște pete nebuloase și aproape imperceptibile.

Microscopul ne-a inițiat în cunoașterea configurației interioare a corpurilor; el ne-a arătat o vegetație și plante a căror existență nici n-o bănuiam. Am văzut, în sfîrșit, animale de o sută de mii de ori mai mici decît cel mai mic dintre cele ce se pot observa cu ochiul liber; aceste minuscule dobitoace se mișcă totuși, se hrănesc și se reproduc: ceea ce presupune niște organe de o subțirime pe care nici nu ne-o putem închipui.

Pe de altă parte, forțele omenești au sporit datorită mecanicii; omul a făurit tot ce și-a pus în minte și a mișcat din loc greutăți pe care natura le crease cu mult peste slabele sale puteri.

Cu ajutorul armelor și al pîrghiei omul a subjugat întreaga natură; a supus-o plăcerilor, nevoilor, capriciilor sale; a răvășit suprafața pămîntului și așa un neputincios biped a devenit regele creațiunii.

Văzul și pipăitul, cu puterile astfel sporite, ar putea fi cele ale unei specii mult superioare omului; sau mai degrabă specia umană ar fi alta dacă toate simțurile ar fi astfel îmbunătățite.

Trebuie totuși remarcat că, dacă pipăitul s-a bucurat de o mare dezvoltare în ceea ce privește forța musculară, civilizația n-a făcut nimic pentru el în calitatea sa de organ senzitiv; dar să nu ne pierdem nădejdea și să ne aducem aminte că specia umană e încă foarte tînără și că s-au scurs multe veacuri pînă ce simțurile au izbutit să-și lărgească domeniile.

N-au trecut, de pildă, decît vreo patru secole de cînd s-a descoperit *armonia*, știință cu adevărat celestă, care este pentru sunete ceea ce este pictura pentru culori.*

Fără îndoială, înaintașii noștri știau să cînte acompaniindu-se cu instrumente la unison; dar cunoștințele lor se sfîrșeau aici; nu știau nici să descompună sunetele, nici să aprecieze raporturile dintre ele.

Abia prin secolul al XV-lea s-au fixat tonalitățile, s-au stabilit relațiile armonice, și toate acestea au fost chemate în ajutor pentru a sprijini vocea umană și pentru a sluji la exprimarea sentimentelor.

Descoperirea aceasta, atît de tîrzie și totuși atît de firească, a dublat auzul, adică i-a dat la iveală două însușiri oarecum independente, dintre care una primește sunetele, iar cealaltă apreciază rezonanța.

Doctorii germani zic că cei ce sînt sensibili la armonie au cu un simț în plus față de semenii lor.

Cît despre cei pentru care muzica nu e decît o îngrămădeală de sunete nelămurite, se

---

* Știm că unii au susținut contrariul, dar e vorba de un sistem care nu se întemeiază pe nimic. Dacă cei vechi ar fi cunoscut armonia, în scrierile lor ar fi rămas unele noțiuni precise, pe cînd așa se iau în seamă cîteva fraze obscure, ce lasă loc pentru orice fel de deducție.

De altfel, nu putem urmări nașterea și progresele armoniei decît în monumentele care ne-au rămas; este o datorie a noastră față de arabi; ei ne-au dăruit orga, instrumentul care, lăsînd să se audă mai multe sunete continue deodată, a dat naștere primei idei de armonie.

cuvine a observa că aceştia cîntă cu toţii fals; putem fi încredinţaţi că la ei aparatul auditiv este alcătuit în aşa fel încît nu primeşte decît vibraţii scurte şi lipsite de ondulaţii; ori poate, mai degrabă, urechile lor nu sînt la acelaşi diapazon şi, din pricina diferenţei de lungime şi sensibilitate a părţilor din care sînt formate, nu transmit creierului decît o senzaţie neclară şi nedeterminată, ca două instrumente care nu cîntă nici în aceeaşi gamă, nici în aceeaşi măsură şi nu izbutesc să închege o melodie.

Veacurile din urmă au adus importante adăugiri sferei gustului; descoperirea zahărului şi a diferitelor sale preparate, licorile alcoolice, îngheţatele, vanilia, ceaiul, cafeaua ne-au adus savori de o natură necunoscută pînă la ele.

Cine ştie dacă nu-i va veni rîndul şi pipăitului şi dacă nu cumva vreo întîmplare fericită va face să ţîşnească un izvor de noi plăceri: ceea ce e cu atît mai probabil cu cît sensibilitatea tactilă există în tot corpul şi, prin urmare, poate fi stîrnită oriunde.

PUTEREA GUSTULUI. 4. — S-a văzut că amorul fizic a năpădit toate ştiinţele, acţionînd cu tirania care îi este mereu caracteristică.

Gustul, ca însuşire mai grijulie, mai măsurată, deşi nu mai puţin activă, gustul, zicem noi, a ajuns la acelaşi rezultat cu o încetineală ce-i asigură permanenţa izbînzilor.

Într-un alt capitol îi vom trece în revistă dezvoltarea; dar putem nota şi aici că cine a fost de faţă la o masă somptuoasă, într-o sală decorată cu oglinzi, cu tablouri, cu sculpturi şi flori, înmiresmată cu parfumuri, împodobită cu femei frumoase şi răsunînd de dulci armonii, acela, zic, nu va trebui să facă un efort prea mare ca să se lase convins că toate ştiinţele şi-au dat obolul pentru a înălţa şi a încadra cum se cuvine plăcerile gustului.

SCOPUL ACŢIUNII SIMŢURILOR. 5. — Să aruncăm acum o privire generală asupra

sistemului simţurilor noastre, luate în ansamblu; vom vedea că autorul creaţiunii a avut două scopuri, unul decurgînd din celălalt, şi anume: conservarea individului şi dăinuirea speciei.

Aceasta este soarta omului, ca fiinţă senzitivă: prin tot ceea ce face urmăreşte acest dublu ţel.

Ochiul zăreşte obiectele din afară, îi dezvăluie minunile de care e înconjurat şi îl învaţă că face parte din acest mare tot.

Auzul, înregistrînd sunetele, produce nu numai o senzaţie agreabilă, ci şi un avertisment privitor la mişcarea acelor corpuri care ar putea să-i dăuneze.

Simţirea veghează pentru a-l face atent, prin mijlocirea durerii, de orice vătămare.

Mîna, slujitor credincios, i-a pregătit retragerea, i-a asigurat paşii, şi pe lîngă toate astea a agonisit lucrurile pe care, prin instinct, le-a socotit nimerite a întregi pierderile pricinuite de întreţinerea vieţii.

Pe acestea le cercetează mirosul; substanţele vătămătoare sînt mai întotdeauna urît mirositoare.

Atunci se hotărăşte şi gustul, dinţii sînt puşi la treabă, limba, ca să poată savura, se lipeşte de cerul gurii; curînd stomacul va începe mistuirea.

În această stare se face simţită o moleşeală necunoscută, obiectele se decolorează, corpul se pleacă, ochii se închid; tot ce e în jur dispare, iar simţurile se află într-un repaos netulburat de nimic.

La trezire, omul vede că în preajma sa nu s-a schimbat nimic; cu toate acestea în adîncul lui mocneşte un foc sacru; un nou organ s-a trezit la viaţă şi el simte nevoia de a-şi împărtăşi existenţa.

Acest simţămînt activ, neastîmpărat, poruncitor, este comun ambelor sexe; el este cel care le apropie, le uneşte şi-atunci cînd sămînţa unei noi existenţe a fost fecundată, indivizii

pot dormi în pace, căci și-au îndeplinit cea mai sfîntă îndatorire, asigurînd dăinuirea speciei.*

Iată o privire generală și filosofică pe care am crezut de cuviință să o ofer cititorilor mei, pentru a-i îndemna în mod firesc la examinarea mai îndeaproape a organului gustului.

* Dl. de Buffon a zugrăvit, cu tot farmecul celei mai strălucite elocvențe, primele momente din existența Evei. Avînd de tratat un subiect asemănător, noi nu avem decît pretenția de a fi schițat un desen: cititorii vor ști prea bine să-i adauge culoarea.

Meditațiunea a II-a

DESPRE GUST

DEFINIȚIA GUSTULUI. 6. — Dintre simțurile noastre, gustul este cel ce ne pune în legătură cu corpurile sapide, prin mijlocirea senzației pe care acestea o stîrnesc în organul menit a le aprecia.

Gustul, îmboldit de apetit, de foame și de sete, stă la baza mai multor operațiuni, al căror rezultat este că individul crește, se dezvoltă, se conservă și întregește pierderile prin cinuite de evaporațiile vitale.

Nu toate organismele se hrănesc în același fel; autorul creațiunii, deopotrivă de fantezist în metode pe cît de sigur de efectele lor, le-a hărăzit felurite chipuri de a-și duce traiul.

Vegetalele, aflate în partea de jos a scării ființelor vii, se hrănesc prin rădăcini înfipte în sol, aleg, prin jocul unui mecanism numai al lor, diferitele substanțe ce au proprietatea de a fi de folos creșterii și întreținerii lor.

Urcînd un pic mai sus întîlnim corpurile înzestrate cu viață animală, dar lipsite de aparat locomotor; ele se nasc într-un mediu prielnic existenței lor și au organe speciale care extrag din preajmă tot ceea ce este necesar pentru porția de viață și de timp care le-a fost dată; ele nu-și caută hrana, ci hrana vine în întîmpinarea lor.

O altă modalitate a fost hărăzită animalelor ce populează universul, dintre care omul este, de netăgăduit, cel mai desăvîrșit. Un instinct aparte îl înștiințează că e nevoie să-și refacă forțele; el caută, apucă obiectele pe care le bănuiește în stare a-i potoli trebuințele; mănîncă, se reface, și merge astfel pe drumul ce i-a fost menit.

Gustul poate fi privit din trei unghiuri de vedere:

La omul fizic, este aparatul prin care se apreciază savorile;

La omul moral, este senzația pe care o stîrnește în centrul comun, organul impresionat de un corp savuros; în fine, considerat în cauza sa materială, gustul este proprietatea unui corp de a impresiona organul și de a da naștere senzației.

Gustul este, pare-se, folosit în două scopuri principale:

1. El ne îndeamnă, prin plăcere, să întregim pierderile neîntrerupte cauzate de acțiunea vieții.

2. Ne ajută să alegem, dintre feluritele substanțe cu care ne îmbie natura, pe cele potrivite să ne slujească drept alimente.

După cum vom vedea mai tîrziu, gustul este mult sprijinit în această alegerea de către miros: se poate stabili, ca maximă generală, că substanțele nutritive nu sînt neplăcute nici pentru gust, nici pentru miros.

MECANISMUL GUSTULUI. 7. — Nu-i ușor de stabilit în ce anume constă organul gustului. Este ceva mai complicat decît pare la prima vedere.

Firește, limba joacă un rol de seamă în mecanismul degustării; fiind înzestrată cu o forță musculară destul de puternică, ea servește la zdrobirea, frămîntarea, strivirea și înghițirea alimentelor.

Mai mult, cu ajutorul papilelor mai mult sau mai puțin numeroase care o împînzesc, ea se îmbibă cu particulele sapide și solubile

ale corpurilor cu care intră în contact; dar toate acestea nu sînt deajuns, așa că alte părți ajutătoare se întrec în a completa senzația — anume obrajii, cerul gurii și mai ales nările, asupra cărora fiziologii nu s-au oprit cu destulă atenție.

Obrajii furnizează saliva, la fel de necesară mestecării, cît și formării bolului alimentar; ei sînt, ca și cerul gurii, înzestrați cu o parte din facultățile de apreciere; nu-mi dau seama dacă nu cumva, în anumite cazuri, nu au și gingiile un oarecare rol; iar fără adulmecarea ce se produce în partea dinapoi a gurii senzația gustului ar fi tocită și nedesăvîrșită.

Persoanele care nu au limbă, sau cărora li s-a tăiat limba, păstrează încă destul de bine senzația gustului. Primul caz se află în toate cărțile; cel de-al doilea mi-a fost explicat de un biet amărît căruia algerienii îi tăiaseră limba, drept pedeapsă că, împreună cu alți tovarăși de închisoare, plănuise să scape și să fugă.

Acest om, pe care l-am întîlnit la Amsterdam unde-și cîștiga viața făcînd comisioane, căpătase oarece educație și te puteai ușor înțelege cu el în scris.

Observînd că i se tăiase toată partea din față a limbii, pînă la rădăcină, l-am întrebat dacă ceea ce mînca mai avea vreo savoare pentru el și dacă senzația gustului a supraviețuit crudei operații pe care o îndurase.

Îmi răspunse că mai tare îl obosea înghițitul (lucru care nu-i reușea decît cu destulă greutate); că păstrase destul de bine gustul; că-și dădea seama, ca și alții, de ceea ce nu este gustos sau plăcut; dar că lucrurile foarte acre sau amare îi pricinuiesc dureri de nesuportat.

Am mai aflat de la el că tăierea limbii este ceva obișnuit în regatele Africii; este pedeapsa care se dă cu deosebire celor ce sînt bănuiți a fi capii vreunei răzvrătiri și se face cu ustensile speciale. Aș fi vrut să mi le de-

scrie; dar mi-a arătat o groază așa de plină de durere că n-am mai stăruit.

Am cugetat la cele ce mi-a spus și, întorcîndu-mă pînă la veacurile de barbarie, cînd se străpungea și se tăia limba blasfematorilor, și în vremea cînd s-au făcut aceste legi, m-am crezut îndreptățit să trag concluzia că ele sînt de origine africană, aduse la noi de cruciați.

S-a văzut mai sus că senzația gustului sălășluiește mai cu seamă în papilele limbii. Or anatomia ne învață că nu toate limbile sînt înzestrate cu același număr de papile; astfel în limba unui om se pot găsi de trei ori mai multe decît în a altuia. Împrejurare ce explică de ce, dintre doi comeseni așezați în fața aceluiași prînz, unul încearcă senzații delicioase, pe cînd celălalt pare că mănîncă în silă; e pentru că limba acestuia din urmă este prost utilată, iar împărăția savorilor are, și ea, orbii și surzii săi.

SENZAȚIA GUSTULUI. 8. — Au fost exprimate cinci sau șase păreri asupra felului în care operează senzația gustului; o am și eu pe a mea:

Senzația gustului este o operație chimică ce se împlinește pe cale umedă, cum se zicea pe vremuri, ceea ce înseamnă că e nevoie ca moleculele sapide să fie dizolvate într-un fluid oarecare pentru a putea fi apoi absorbite de către terminațiile nervoase, papile sau sorbitoare cu care este căptușit interiorul organului degustător.

Această teorie, nouă ori ba, se întemeiază pe dovezi fizice, aproape palpabile.

Apa curată nu ne stîrnește senzația gustului fiindcă nu conține nici o particulă sapidă. Dizolvați în apă un grăunte de sare sau turnați cîteva picături de oțet și senzația va apărea.

Celelalte băuturi, în schimb, au efect, deoarece ele nu sînt altceva decît soluții mai mult sau mai puțin încărcate cu particule al căror gust se poate aprecia.

În zadar ne-am umple gura cu diferitele particule, separate, ale unui corp solubil; limba ar încerca senzația pipăitului, dar cîtuși de puțin pe cea a gustului.

Cît despre corpurile solide și înzestrate cu savoare, e nevoie ca dinții să le sfărîme, ele să se îmbibe de salivă și de celelalte fluide ale gustului iar limba să le strivească de cerul gurii; se stoarce astfel un suc care, fiind de-acum îndeajuns de încărcat cu sapiditate, este judecat de papilele gustative; acestea, la rîndul lor, dau corpului astfel măcinat învoirea fără de care nu poate intra în stomac.

Sistemul acesta, care va fi încă dezvoltat, e în stare să răspundă cu ușurință la principalele întrebări ce i se pot adresa.

Căci dacă vom fi întrebați ce se înțelege prin corpuri sapide, noi vom răspunde că e vorba despre orice corp solubil care poate fi simțit de către organul gustului.

La întrebarea cum acționează corpul sapid răspundem că el acționează ori de cîte ori se află într-o asemenea stare de disoluție încît să poată pătrunde în cavitățile menite a primi și a transmite senzația.

Într-un cuvînt, nu este sapid decît ceea ce este deja dizolvat sau pe cale de a deveni.

DESPRE SAVORI. 9. — Nesfîrșit este numărul savorilor, căci orice corp solubil are o savoare specială, care nu se aseamănă pe de-a-ntregul cu nici o alta. Savorile se mai schimbă și după cum compoziția lor este simplă, dublă, multiplă; așa încît e cu neputință să le introduci într-un tabel, de la cea mai îmbietoare la cea mai nesuferită, de la căpșuni la aguridă. Toți cei care s-au încumetat s-au văzut siliți să se lase păgubași.

Rezultat care n-are de ce să ne uimească: dat fiind că există serii nedefinite de savori simple care se pot combina între ele în orice cantitate și orice număr, modificîndu-se astfel tot timpul, ne-ar trebui o nouă limbă pen-

tru a exprima toate aceste efecte, munți de volume *in folio* pentru a le defini și cifre încă necunoscute pentru a le eticheta.

Or, întrucît pînă acum în nici o împrejurare n-a fost nevoie ca o savoare să fie definită cu riguroasă exactitate ne-am mulțumit, de voie de nevoie, cu un mic număr de expresii generale ca *dulce, zaharat, acru, strepezitor* și altele asemenea care, la urma urmelor, pot fi exprimate prin următoarele două: *plăcut* sau *neplăcut* la gust, ceea ce ajunge pentru a lăsa să se înțeleagă și pentru a indica în mare însușirea de gust a corpului sapid despre care e vorba.

Urmașii noștri vor ști mai multe despre toate acestea; de-acum, nu ne mai este îngăduit să ne îndoim că în viitor chimia va dezvălui cauzele sau elementele constitutive ale savorilor.

INFLUENȚA MIROSULUI ASUPRA GUSTULUI. 10. — Planul de lucru pe care l-am stabilit m-a adus, pe nesimțite, la momentul în care trebuie să-i dau mirosului drepturile ce i se cuvin și să recunosc importantele servicii pe care ni le face el în problema aprecierii savorilor; căci dintre autorii care mi-au trecut prin mînă, nici unul, după părerea mea, nu i-a făcut dreptate pe deplin.

În ce mă privește, nu sînt numai încredințat că fără participarea mirosului nu există degustare completă, dar pe deasupra sînt înclinat să cred că mirosul și gustul nu alcătuiesc decît un singur simț, căruia gura îi slujește de laborator, iar nasul de horn; sau, ca să ne exprimăm cu mai multă precizie, unul este destinat degustării corpurilor tactile, iar celălalt degustării gazelor.

Teoria aceasta poate fi susținută punct cu punct; totuși, cum n-am de gînd să formez o sectă, n-o trimit în lume decît pentru a le da de gîndit cititorilor mei și pentru a arăta că am examinat foarte îndeaproape subiectul de care mă ocup. Acum îmi urmez demonstra-

ția despre importanța mirosului, dacă nu ca parte alcătuitoare a gustului, cel puțin ca adjuvant obligatoriu.

Orice corp sapid este în mod necesar mirositor: ceea ce îl așază în împărărția mirosului, ca și în cea a gustului.

În chip mai mult sau mai puțin conștient simțim mirosul oricărei mîncări; în privința alimentelor necunoscute nasul face întotdeauna slujbă de santinelă care strigă: *„Cine-i acolo?“*

Cînd mirosul lipsește, gustul paralizează și el; lucru dovedit prin trei experiențe pe care oricine le poate încerca și izbuti la fel.

Prima experiență: Cînd membrana nazală este iritată de o *coryza* violentă (guturai) gustul e pe deplin înlăturat; nu aflăm nici o savoare în ceea ce înghițim; cu toate acestea limba rămîne în starea ei naturală.

A doua experiență: Dacă mîncăm ținîndu-ne de nas vom fi uimiți cît de slab și nelămurit simțim gustul; în felul acesta reușim să înghițim, aproape fără a le băga în seamă, cele mai scîrboase doctorii.

A treia experiență: Vom observa același efect dacă, în momentul înghițirii, nu lăsăm limba să se așeze la locul ei, ci o ținem mai departe lipită de cerul gurii; în acest caz se oprește circulația aerului, mirosul nu este atins și degustarea nu se poate produce.

Aceste diferite efecte depind toate de aceeași cauză: lipsa ajutorului dat de miros: de aceea un corp sapid este luat în considerare numai pentru sucul său, nu și pentru gazul mirositor pe care îl răspîndește.

ANALIZA SENZAȚIEI DE GUST. 11. — Întrucît am dat astfel principiile de bază, socotesc ca pe un lucru sigur faptul că gustul prilejuiește senzații de trei naturi diferite, anume: senzația *directă*, senzația *completă*, senzația *chibzuită*.

Senzația *directă* e acea primă impresie ivită din acțiunea imediată a organelor gurii, în

timp ce corpul de judecat se află încă pe partea din față a limbii.

Senzația *completă* este cea compusă din această primă impresie și din impresia ce se naște atunci cînd alimentul părăsește prima poziție, pătrunde mai adînc și umple gura cu gustul și cu mireasma sa.

Senzația *chibzuită* este judecata pe care o dă mintea acestor impresii, transmise de către organul gustului.

Să punem în aplicare această teorie și să vedem ce se întîmplă cu omul care mănîncă sau bea.

Cînd cineva mănîncă o piersică, de pildă, e de la bun început plăcut impresionat de parfumul ei; o pune în gură și are senzația a ceva proaspăt și acrișor care îl îmbie să mănînce mai departe; dar aroma ei i se dezvăluie abia în momentul în care înghite și îmbucătura trece pe sub fosa nazală, ceea ce întregește senzația pe care trebuie să o stîrnească o piersică. În fine, abia după ce a înghițit cugetă asupra a ceea ce a simțit și își spune în sinea lui: „Ce deliciu!"

La fel, atunci cînd bem, avem o senzație plăcută, dar nedesăvîrșită, atîta timp cît ținem vinul în gură; abia în clipa în care am sfîrșit de înghițit sîntem în stare, cu adevărat, să gustăm, să descoperim și să judecăm deosebitul parfum al fiecărui soi; și e nevoie de o mică pauză pentru ca un *gourmet*[1] să poată spune: „E bun, bunișor sau prost, La naiba! e un Chambertin! Oh, Doamne! e un Surène!"

De aici se vede că amatorii își sorb vinul cu încetineală *(they sip it)* potrivit acestor principii și în urma unei practici înfăptuite cu chibzuință; căci oprindu-se la fiecare înghițitură au parte, de fiecare dată, de întreaga

[1] Dăm explicația propusă de C. Șăineanu în „Dicționarul român-francez" din 1921: cunoscător de vinuri și de mîncăruri bune.

plăcere pe care ar fi simțit-o dîndu-și pe gît paharul.

Lucrul acesta se petrece și mai vădit atunci cînd gustul este stîrnit în mod neplăcut.

Iată, de pildă, un bolnav pe care medicii îl silesc să înghită un pahar uriaș de doctorie neagră, așa cum era obiceiul sub domnia lui Ludovic al XIV-lea.

Mirosul, santinelă credincioasă, îl vestește despre scîrbavnicul gust al trădătoarei licori; ochii i se holbează ca în fața primejdiei; pe buze i se citește greața, stomacul i se întoarce pe dos. Cu toate acestea, cei din jur îl îmboldesc, el își face curaj, mai face o gargară cu rachiu, se ține de nas și bea . . .

Atîta timp cît împuțita băutură umple gura și căptușește organul, senzația este nelămurită și starea generală suportabilă; la ultima înghițitură însă, gusturile de la urmă se fac simțite, miasmele cele grețoase se pun în mișcare și toate trăsăturile pacientului vădesc o groază și un gust pe care numai și numai frica de moarte le pot înfrunta.

Dacă e vorba, dimpotrivă, de o băutură insipidă ca, de pildă, un pahar cu apă, n-avem de ce să vorbim nici de gust, nici de gusturile de la urmă; nu avem nici o senzație, nici un gust; am băut, și asta-i tot.

ORDINEA DIFERITELOR IMPRESII ALE GUSTULUI. 12. — Gustul nu este la fel de bine înzestrat ca și auzul; acesta din urmă poate percepe și compara mai multe sunete deodată, pe cînd gustul este simplu în momentul percepției, adică nu poate fi impresionat de două savori în același timp.

Gustul însă poate fi dublu și chiar triplu prin succesiune, ceea ce înseamnă că în însuși actul degustării putem încerca succesiv o a doua, ba chiar o a treia senzație, din ce în ce mai slabă, desemnate prin numele de *arrière-goût* (gusturi de la urmă), parfum sau aromă; ca atunci cînd la producerea unui sunet principal o ureche exersată distinge una

sau mai multe serii de consonanțe, al căror număr nu e încă pe deplin cunoscut.

Cei care mănîncă repede și neatent nu deosebesc impresiile de gradul doi; acestea sînt privilegiul exclusiv al unui mic număr de aleși; și tocmai cu ajutorul acestor impresii sînt ei în stare să claseze, în ordine calitativă, diferitele substanțe supuse judecății lor.

Nuanțele acestea fugare vibrează multă vreme în organul gustului; profesorii iau, fără a se înșela, atitudinea cea mai potrivită, și prin urmare dau întotdeauna verdictele cu gîtul întins și nasul la babord.

BUCURII PRILEJUITE DE GUST. 13. — Să aruncăm acum o privire filozofică asupra plăcerilor sau neplăcerilor pe care le poate prilejui gustul.

Dintru început găsim aici aplicarea unui adevăr prea general, din păcate: omul este mult mai temeinic pregătit pentru durere decît pentru plăcere.

Într-adevăr, îngurgitarea unor substanțe cu gust acru, strepezitor sau amar în ultimul grad ne face să îndurăm senzații dureroase sau peste măsură de neplăcute. Unii susțin chiar că acidul cianhidric ucide atît de fulgerător numai pentru că stîrnește o durere atît de intensă, încît forțele vitale n-o pot suporta fără a se stinge.

Senzațiile plăcute, dimpotrivă, se întind pe o scară mult mai restrînsă și, deși e mare diferență între lucrurile insipide și cele ce fac plăcere gustului, e o distanță destul de mică între ceea ce trece drept bun și ceea ce are renumele de a fi excelent; pentru clarificare, iată exemplul următor: *primul termen,* un rasol uscat și tare; *al doilea termen,* o halcă de vițel; *al treilea termen,* un fazan fript cum se cuvine.

Totuși gustul, așa cum îl avem de la natură, este, dintre toate simțurile noastre, cel mai darnic în bucurii:

1. Deoarece plăcerea de a mînca este singura plăcere care, pentru cei cumpătați, nu e urmată de oboseală;

2. Pentru că e o plăcere din toate timpurile, pentru toate vîrstele și pentru toate stările;

3. Pentru că ea ne încearcă, negreșit, cel puțin o dată pe zi și poate fi repetată, fără a stîrni vreun neajuns, de două sau de trei ori în acest interval;

4. Pentru că se poate îmbina cu toate celelalte plăceri, ba chiar ne mîngîie de lipsa celorlalte;

5. Pentru că impresiile datorate ei sînt mai trainice și totodată mai legate de voința noastră;

6. Pentru că, în sfîrșit, mîncînd ne cuprinde o bunăstare specială și greu de definit, care vine din conștiința instinctivă că prin însuși faptul că mîncăm întregim pierderile de pînă atunci și ne prelungim existența.

Toate acestea vor fi dezvoltate pe larg în capitolul ce va trata în mod special despre *plăcerea mesei,* privită la nivelul la care a adus-o civilizația actuală.

SUPREMAȚIA OMULUI. 14. — Noi am fost crescuți în dulcea credință că dintre toate viețăile care umblă, înoată, se tîrăsc sau zboară omul este înzestrat cu gustul cel mai desăvîrșit.

Credința aceasta e pe punctul de a se nărui.

Doctorul Gall,[1] bazîndu-se pe nu știu ce cercetări, pretinde că există animale al căror aparat degustător este mai dezvoltat și prin urmare mai desăvîrșit decît al omului.

Doctrina aceasta sună rău și miroase a erezie.

Omul, prin drept divin rege al întregii naturi, în folosul căruia a fost acoperit și populat

[1] Vezi nota (1), Meditațiunea a XII-a.

pămîntul, trebuie, neapărat, să fie dotat cu un organ în stare a-l pune în legătură cu tot ceea ce este sapid la supușii săi.

Posibilitățile limbii animalelor nu bat mai departe decît posibilitățile minții lor; la pești, limba nu e decît un os mobil; la cea mai mare parte dintre păsări — un cartilagiu-membrană; la patrupede e adesea acoperită cu solzi și asperități și pe deasupra se mișcă cu greutate.

La om, în schimb, numai delicatețea țesutului limbii și al diferitelor organe care o împrejmuiesc sau se află în vecinătate e un semn al sublimelor operațiuni pentru care a fost creată.

Am descoperit apoi cel puțin trei mișcări, necunoscute animalelor, pe care le numesc mișcări de *inspicație*, *de rotație* și de *verrație* (*verro*, lat. eu mătur). Prima are loc cînd limba iese, în formă de spic, dintre buzele care o subțiază; a doua, cînd limba se mișcă circular în spațiul cuprins între interiorul obrajilor și cerul gurii; a treia, cînd limba, curbîndu-se în jos sau în sus, adună bucățele rămase în canalul semi-circular format de buze și gingii.

Animalele au gusturi mărginite: unele își duc zilele numai cu vegetale, altele nu mănîncă decît carne; sînt cîteva care se hrănesc cu grăunțe; nici unul dintre ele nu cunoaște savorile compuse.

Omul, dimpotrivă, este *omnivor;* tot ce e bun de mîncat supune vastului său apetit; ceea ce aduce cu sine, ca urmare imediată, puteri degustătoare proporționale cu rosturile apetitului. Cu adevărat, la om aparatul gustului este de o rară perfecțiune și pentru a ne convinge pe deplin, să-l vedem la treabă.

De îndată ce a fost introdus în gură un corp dotat cu gust el este înhățat, fără scăpare, cu gaze și sucuri cu tot.

Buzele stau de pază, ca nu cumva s-o ia înapoi; dinții îl înșfacă și îl sfărîmă; saliva îl

îmbibă; limba îl sucește și-l răstoarnă pe toate părțile; o mișcare de soarbere îl împinge către gîtlej; limba se ridică pentru a-l lăsa să lunece; mirosul îl adulmecă în treacăt și este zvîrlit în stomac pentru a îndura acolo prefacerile următoare, fără ca, în toată această operație, o picătură, o fărîmătură, un atom să nu fi fost judecat cum se cuvine.

Și tot ca urmare a acestei perfecțiuni, omul este singura făptură în a cărei zestre intră gurmanderia.

Gurmanderia este chiar molipsitoare, iar noi o transmitem destul de repede animalelor pe care le-am luat să ne țină de urît și care, într-un fel, fac parte din societatea noastră, așa de pildă, elefanții, cîinii, pisicile, chiar papagalii.

Dacă unele animale au limba mai groasă, cerul gurii mai dezvoltat, gîtlejul mai larg, e pentru că limba aceasta, lucrînd ca un mușchi, are menirea de a mișca greutăți mari; cerul gurii trebuie să le strivească; gîtlejul are de înghițit porții mai zdravene; dar din nici o analogie bine gîndită nu reiese că simțul ar fi mai desăvîrșit.

De altminteri, întrucît gustul nu trebuie judecat decît prin natura senzației pe care o duce la centrul comun, impresia căpătată de animal nu se poate asemui cu cea a omului; aceasta din urmă, fiind mai limpede și mai precisă totodată, presupune, în mod necesar, calități superioare ale organului care o transmite.

Și ce s-ar mai putea dori pentru o însușire capabilă de un asemenea grad de perfecțiune, decît faptul că gurmanzii din Roma deosebeau, după gust, peștele prins între poduri de cel pescuit mai la vale? Nu vedem oare, în zilele noastre, gurmanzi care au descoperit savoarea specială a pulpei pe care potîrnichea se sprijină cînd doarme? Și nu avem în preajma noastră *gourmets* ce pot indica latitudinea sub care s-au copt strugurii

unui vin cu aceeași siguranță cu care un elev al lui Biot sau Arago[1] știe să prezică o eclipsă?

Ce urmează oare de aici? Că trebuie să-i dăm Cezarului ceea ce este al Cezarului, să-l proclamăm pe om *cel mai mare gurmand al naturii* și să nu ne mirăm dacă bunul doctor face cîteodată ca Homer; *„Auch zuweiller schlaffert der gute G***"*.

METODA ADOPTATĂ DE AUTOR. 15. — Pînă aici am examinat gustul numai sub aspectul alcătuirii sale fizice; și în afară de unele detalii anatomice — puțini sînt cei ce le vor regreta — ne-am menținut la nivelul științei. Dar sarcina pe care ne-am impus-o nu se încheie aici; căci gloria și importanța acestui simț întremător provin mai cu seamă din istoria sa morală.

Așadar am rînduit, urmînd o ordine analitică, teoriile și faptele care compun ansamblul acestei istorii, în așa fel încît pînă la sfîrșit rezultatul să fie o sumă de cunoștințe dobîndite fără osteneală.

Astfel, în capitolele ce vor urma, vom arăta cum anume senzațiile, tot repetîndu-se și oglindindu-se una în alta, au perfecționat organul și au lărgit sfera puterilor sale; cum anume nevoia de a mînca, un simplu instinct la început, a devenit o pasiune influentă, cu o bine stabilită autoritate asupra a tot ce are legătură cu societatea.

Vom spune de asemenea cum anume și-au dat mîna toate științele pentru a clasifica și a pune deoparte acele corpuri ce pot fi apreciate prin gust și cum marii călători au păsit spre același țel supunînd judecății noastre substanțe ce nu păreau menite, de la natură, să se împreuneze vreodată.

Vom urmări chimia în momentul în care a pătruns în laboratoarele noastre subterane pentru a-i lumina pe maeștrii bucătari, pentru a dicta principii, pentru a crea metode și a dezvălui cauze care, pînă atunci, rămăseseră oculte.

În sfîrșit vom vedea cum, prin îndoita putere a științei și a experienței, o știință nouă a răsărit dintr-odată, știință care hrănește, întremează, conservă, convinge, mîngîie și, prea puțin mulțumită să arunce, cu amîndouă mîinile, flori în calea oamenilor, contribuie încă din plin la forța și prosperitatea imperiilor.

Dacă, în mijlocul acestor grave elucubrații în vîrful penei se va ivi o anecdotă picantă, o plăcută amintire, vreo peripeție dintr-o viață zbuciumată, le vom da drumul să lunece pe hîrtie, pentru a îngădui un răgaz atenției cititorilor, al căror număr nu ne înspăimîntă cîtuși de puțin și cu care, dimpotrivă, ne vom îngădui plăcerea taifasului; căci, de sînt bărbați, vor fi cu siguranță învățați și îngăduitori totodată; iar de sînt doamne, acestea sînt negreșit fermecătoare.

Aici profesorul, deplin stăpînit de subiectul său, lăsă mîna jos și se ridică în sferele înalte ale cugetării.

O luă în sus pe torentul veacurilor și găsi, în leagăn încă, acele științe ce au drept scop mulțumirea gustului; le urmări progresele de-a lungul negurei vremurilor; și văzînd că, în privința bucuriilor pe care ele ni le prilejuiesc, cele dintîi veacuri au fost mereu mai puțin dăruite decît cele ce au urmat, își luă lira și cîntă, în modul dorian, Melopeea istorică ce-o veți găsi printre *Varietăți*. (Vezi sfîrșitul volumului).

---

[1] *Jean Baptiste Biot* (1774—1862), fizician și astronom, autor al unor cercetări asupra electromagnetismului și polarizării luminii.

François Arago (1786—1862), fizician și astronom. A întreprins cercetări asupra polarizării luminii, asupra refracției gazelor și vitezei sunetelor. Au rămas celebre experiențele sale privind electromagnetismul.

Meditațiunea a III-a

DESPRE GASTRONOMIE

ORIGINEA ȘTIINTELOR. 16. — Științele nu sînt precum Minerva, care a ieșit gata înarmată din capul lui Jupiter; ele sînt fiice ale timpului și se formează pe nesimțite, mai întîi prin alăturarea metodelor recomandate de experiență, iar mai tîrziu prin descoperirea principiilor ce se deduc din combinarea acestor metode.

Astfel, primii bătrîni care, mulțumită înțelepciunii lor au fost chemați la căpătîiul bolnavilor, cei dintîi inimoși care au îngrijit rănițiii au fost și primii medici.

Ciobanii din Egipt care au observat că unele stele, într-o perioadă anumită, apar într-un loc anume de pe bolta cerească, au fost primii astronomi.

Cel care, cel dintîi, a exprimat prin cifre propoziția aceasta simplă: *doi și cu doi fac patru,* a creat matematica, prea puternică știință care, cu adevărat, l-a înălțat pe om pe tronul universului.

În ultimii șaizeci de ani ce s-au scurs pînă la noi, mai multe științe noi au venit să-și ia locul în sistemul cunoștințelor noastre, între altele, stereotomia, geometria descriptivă și chimia gazelor.

Întrucît vor fi cultivate de generații fără număr, toate aceste științe vor face progrese cu atît mai sigure cu cît tiparul le scapă de

pericolul de a da înapoi. Și cine știe dacă nu cumva chimia gazelor, n-o să le vină de hac acestor elemente așa de greu de stăpînit pînă acum, izbutind să le amestece, să le combine în proporții nemaiîncercate, și să obțină astfel substanțe și efecte datorită cărora puterea omenească ar întrece cu mult limitele hotărîte de natură.

ORIGINEA GASTRONOMIEI. 17. — Gastronomia s-a înfățișat și ea la rîndul ei, iar toate suratele sale s-au grăbit să-i facă loc.

Și ce i se putea oare refuza celei care ne stă alături de la naștere pînă la moarte, care sporește desfătările iubirii și încrederea în prietenie, dezarmează ura, înlesnește afacerile și rămîne, în scurtul drum al vieții noastre, singura plăcere care nu ne obosește, ba dimpotrivă ne întremează de pe urma ostenelilor pricinuite de celelalte plăceri.

Fără îndoială, atîta vreme cît gătitul a fost încredințat numai și numai slujitorilor plătiți, taina sa a rămas în cuhne; cîtă vreme numai bucătarii s-au ocupat de această materie și nu s-au scris decît rețete de bucătărie, rezultatele unor asemenea lucrări nu puteau fi socotite ca produse ale unei arte.

Dar în fine — și prea tîrziu poate — au venit savanții.

Ei au examinat, analizat și clasificat substanțele alimentare și le-au redus la elementele cele mai simple.

Ei au cercetat misterele asimilării, și urmărind metamorfozele inertei materii, au văzut cum anume se trezește ea la viață.

Ei au cercetat efectele trecătoare ori permanente ale dietei pe o durată de cîteva zile, de cîteva luni sau de o viață întreagă.

Ei au apreciat influența regimului alimentar, influență ce se întinde pînă și asupra facultății de gîndire, fie că sufletul este impresionat de simțuri, fie că simte și fără ajutorul lor; și din toate aceste lucrări a reieșit înalta teorie care privește omul în totalita-

tea sa, ca și întreaga parte a creațiunii care poate fi metabolizată.

În vreme ce toate acestea se petreceau în cabinetele savanților, în saloane se spunea sus și tare că știința care-i hrănește pe oameni merită baremi atîta prețuire cît cea care-i învață cum să se ucidă; poeții cîntau plăcerile mesei, iar în cărțile care se aplecau asupra felului nostru de a ne ospăta găseam o mai mare profunzime a opiniilor și cugetări de un interes mai general.

Iată împrejurările care au precedat ivirea gastronomiei.

DEFINIȚIA GASTRONOMIEI. 18. — Gastronomia este cunoașterea rațională a tot ceea ce are legătură cu omul ca ființă care se hrănește.

Scopul său este să vegheze la dăinuirea speciei umane, folosindu-se de hrana cea mai bună cu putință.

Scop pe care îl atinge îndrumîndu-i, potrivit unor principii bine întemeiate, pe toți cei ce se îndeletnicesc cu căutarea, furnizarea și pregătirea lucrurilor care pot fi transformate în alimente.

Așa că, la drept vorbind, ea îi pune la treabă pe plugari, viticultori, pescari, vînători și numeroasa familie a bucătarilor, cu orice titlu sau calificare și-ar masca slujba.

Gastronomia ține de:

Istoria naturală, prin clasificarea substanțelor alimentare.

Fizică, prin examinarea compoziției și calităților lor;

Chimie, prin diferitele analize și descompuneri la care sînt supuse aceste substanțe.

Bucătărie, prin arta de a găti felurile de mîncare și de a le face plăcute la gust;

Negustorie, prin cercetarea mijloacelor de a cumpăra cît mai ieftin ceea ce se consumă și de a desface cît mai avantajos ceea ce e de vînzare;

Economie politică, în sfîrșit, prin resursele

de impozit și mijloacele de schimb stabilite prin ea între națiuni.

Gastronomia ne cîrmuiește de-a lungul întregii vieți; plînsetele nou-născutului cheamă sînul doicii; iar muribundul mai află o oarecare plăcere în ultima împărtășanie pe care vai!, nici nu o va mai mistui.

Tot ea se îngrijește de toate stările societății; căci dacă ea hotărăște cum să se desfășoare banchetele regești, tot ea a socotit cîte minute sînt necesare pentru ca un ou proaspăt să fie bine fiert.

Subiectul material al gastronomiei este tot ceea ce poate fi mîncat; scopul său direct este conservarea indivizilor, iar mijloacele de a-l împlini sînt cultivarea pămîntului, care produce, comerțul, care schimbă, dibăcia, care gătește și experiența care născocește metode prin care să avem la îndemînă și să întrebuințăm cît mai înțelept tot ce e bun de mîncat.

DIFERITELE OBIECTE ALE ȘTIINȚEI GASTRONOMICE. 19. — Gastronomia cercetează gustul, plăcerile ca și suferințele prilejuite de el; ea a descoperit treptele excitațiunilor pe care acesta le poate resimți, i-a reglat acțiunea și a hotărît anumite limite, niciodată călcate de un om care se respectă.

Ea cercetează, de asemenea, influența alimentației asupra moralului omului, asupra imaginației, spiritului, judecății, curajului, percepțiilor sale, fie că e în stare de veghe, fie că doarme, lucrează sau se odihnește.

Gastronomia stabilește care anume este punctul maxim de dezvoltare al gustului fiecărei substanțe alimentare, căci nu toate pot fi tratate în același fel.

Unele trebuie luate înainte de a se fi împlinit, ca, de pildă, sparanghelul, caprele, purceii de lapte, porumbeii pentru pateu și alte creaturi ce se mănîncă foarte fragede; altele, în chiar clipa deplinei desăvîrșiri destinată lor, cum sînt cele mai multe fructe, carnea de oaie, de vită și toate animalele mature; altele

sînt bune cînd încep să se descompună, așa de pildă, moșmoanele, becața și mai ales fazanul: sînt în fine, altele care ne sînt de folos numai după ce, prin strădania meșteșugului bucătarilor, li s-au îndepărtat însușirile răufăcătoare: cartofii, maniocul și altele.

Tot gastronomia clasifică aceste substanțe după feluritele lor proprietăți arătînd și care anume se pot combina între ele; și iarăși gastronomia măsoară gradul de asimilare al fiecărui aliment, deosebindu-le pe cele al căror rost e să fie felul principal al unei mese de cele ce sînt doar adaosuri ca și de cele care, nemaifiind de-acum necesare, sînt totuși grozav de plăcute și de aceea însoțesc, negreșit, tăifăsuiala comesenilor.

Cu nu mai puțin interes se ocupă ea de studierea după oră, loc și climat, a băuturilor destinate omului. Ea ne învață să le preparăm, să le conservăm și, mai ales, să le aducem la masă într-o ordine calculată astfel încît bucuria produsă de băutură să crească întruna, pînă în momentul cînd plăcerea încetează și începe abuzul.

Gastronomia cercetează oamenii și lucrurile, pentru a duce dintr-o țară în alta tot ce merită a fi cunoscut și așa se face că un ospăț bine orînduit este un rezumat al lumii, fiecare țară trimițîndu-și reprezentanții săi.

UTILITATEA CUNOȘTINȚELOR GASTRONOMICE. 20. — Cunoștințele gastronomice sînt de folos pentru toată lumea, deoarece caută să sporească suma plăcerilor ursite oamenilor: însușire utilă, mai lesne de observat cînd e pusă la treabă în clasele înstărite ale societății; în fine, astfel de cunoștințe sînt neapărat necesare oamenilor avuți, care au deseori oaspeți, fie că prin aceasta îndeplinesc o îndatorire a rangului lor, fie că se supun modei, fie că sînt primitori din fire.

Avantajul, pentru ei, e că pot da mese cărora să le imprime o oarecare notă personală; pînă la un punct, ei îi pot supraveghea pe cei

care, vrînd-nevrînd, trebuie să le stea la dispoziție, ba chiar să le dea ascultare.

Prințul de Soubise se gîndise, într-o bună zi, să dea o petrecere, care să se sfîrșească printr-un supeu și voia să-i cunoască meniul.

La deșteptare, majordomul i s-a prezentat cu un carton frumos, cu viniete; primul articol pe care prințul l-a observat a fost *cincizeci de șunci*. „Ei! Bertrand, zise el, mi se pare că bați cîmpii: cincizeci de șunci; ai de gînd să-mi ospătezi tot regimentul? — Nu, alteță; pe masă va apărea numai una; dar de restul am neapărată nevoie pentru sosul spaniol, pentru sosurile mele de carne, pentru garnituri, pentru . . . — Bertrand, mă tragi pe sfoară și articolul acesta va fi scos de pe listă. — Ah! Înălțimea voastră, zise artistul stăpînindu-și cu greu mînia, nu ne cunoașteți iscusința! Porunciți numai și cele cincizeci de șunci care vă supără vor intra, prin grija mea, într-o sticluță de cristal cît un deget".

Ce să răspunzi unei asemenea aserțiuni? Prințul zîmbi, plecă capul, iar articolul cu pricina rămase pe listă.

INFLUENȚA GASTRONOMIEI ÎN AFACERI. 21. — Se știe că la oamenii aflați încă foarte aproape de natură nici o afacere cît de cît importantă nu se tratează altundeva decît la masă; sălbaticii hotărăsc în mijlocul ospețelor dacă va fi pace sau război; și, fără să mergem așa de departe, vedem că țăranii își încheie negustoriile numai la cîrciumă.

Observația n-a scăpat celor care fac afaceri în stil mare; ei au văzut că omul sătul nu mai e același cu omul flămînd; că masa stabilește un soi de legătură între cel care o oferă și cel care este ospătat; că prin ea oaspeții pot fi mai lesne supuși anumitor influențe și sînt mai ușor de impresionat; de aici s-a născut gastronomia politică. Mesele au devenit un mod de guvernare, iar soarta popoarelor s-a hotărît la un banchet. Nu e un paradox, nici măcar o noutate, ci o simplă ob-

servație, datorată faptelor. N-avem decît să deschidem toate cărțile istoricilor, de la Herodot pînă în zilele noastre, și vom vedea că n-a fost eveniment cît de cît important, fără a lăsa la o parte nici măcar conspirațiile, care să nu fi fost hotărît, pregătit și ordonat în timpul unei mese îmbelșugate.

ACADEMIA GASTRONOMILOR. 22. — Acesta este, la o primă privire, domeniul gastronomiei, domeniu rodnic în rezultate de toate felurile, care va spori mulțumită descoperirilor și lucrărilor savanților ce-l vor cultiva; căci nu e cu putință ca, peste numai cîțiva ani, gastronomia să nu-și aibă academicienii, cursurile, profesorii și propunerile ei pentru premii.

Mai întîi un gastronom bogat și zelos va organiza la el acasă întruniri periodice, la care se vor întîlni teoreticieni și artiști pentru a discuta și aprofunda diferitele ramuri ale științei alimentare.

Puțin mai tîrziu (aceasta-i istoria tuturor academiilor) guvernul va interveni, va face ordine, va proteja, va institui și va găsi ocazia să dea poporului o compensație pentru toți copiii rămași orfani de pe urma războaielor, pentru toate Arianele înlăcrămate din pricina trîmbițelor de chemare la oaste.

Fericit cîrmuitorul ce-și va lega numele de această atît de necesară instituție! Numele său va fi repetat din veac în veac laolaltă cu numele lui Noe, Bacchus, Triptolemus și ale altor binefăcători ai omenirii; între miniștri el va fi ceea ce este Henric al IV-lea între regi și, fără ca cineva să fi dat vreo poruncă, toate *gurile* vor rosti, pentru el, numai cuvinte de laudă.

Meditațiunea a IV-a

DESPRE APETIT

DEFINIȚIA APETITULUI. 23. — Mișcarea și viața dau prilej, în organismul viu, unei continue pierderi de substanțe; și corpul uman, mașină atît de complicată, s-ar vedea curînd scos din funcțiune dacă Providența n-ar fi așezat în el un resort care-l vestește cînd anume forțele sale nu mai sînt în echilibru cu nevoile.

Monitorul acesta este apetitul. Prin acest cuvînt se înțelege prima senzație a nevoii de a mînca.

Apetitul se anunță printr-o oarecare moleșeală în stomac și o ușoară senzație de oboseală.

În același timp sufletul se îndeletnicește cu lucruri corespunzătoare nevoilor sale; memoria își amintește de cele care au fost o desfătare pentru gust; imaginația își închipuie că le vede; e ceva ce ține de vis. E o stare nu lipsită de farmec; am auzit mii de adepți exclamînd cu inima plină de bucurie: „Ce plăcere să ai poftă de mîncare atunci cînd ești sigur că vei lua o masă excelentă".

Încet-încet aparatul nutritiv se lasă, în întregime, impresionat: stomacul devine sensibil; sucurile gastrice se agită; gazele dinlăuntrul său se mișcă cu zgomot; gura se umple de apă și toate puterile digestive sînt gata de atac, ca niște soldați care nu mai așteaptă

decît ordinul de luptă. După numai cîteva clipe omul va fi cuprins de spasme, va căsca, va suferi, îi va fi foame.

Nuanțe ale acestor stări se pot observa în orice salon în care cina se lasă așteptată. Sînt simptome ale unor slăbiciuni ce țin de natura noastră, așa încît nici politețea cea mai desăvîrșită nu le poate masca; de aici am dedus apoftegma următoare: *Dintre toate însușirile bucătarului, cea mai de neînlăturat este punctualitatea.*

ANECDOTĂ. 24. — Maximă gravă, pe care o voi sprijini cu detaliile unor observații ce le-am făcut la o întrunire la care luam parte și eu:

Quorum pars magna fui,

și unde plăcerea de a observa m-a ferit de neajunsurile nefericitei pățanii.

Într-o zi fusesem invitat la un înalt funcționar. Invitația era pentru cinci și jumătate, oră la care toată lumea era deja prezentă, căci se știa că gazdei îi plăcea punctualitatea și-i săpunea adesea pe cei leneși.

De la sosire m-a izbit aerul de nedumerire ce domnea peste toată adunarea: toți își vorbeau la ureche, se tot uitau în curte printre gratiile ferestrelor; pe cîteva fețe se așternuse o uluială fără margini; era limpede, se întîmplase ceva nemaipomenit.

M-am apropiat de unul dintre musafiri, care îmi părea cel mai în măsură să-mi potolească într-un fel curiozitatea și l-am întrebat ce mai e nou. „Vai! îmi răspunse el, cu o voce care trăda cea mai adîncă amărăciune, domnul a fost chemat, chiar acum, la consiliul de stat; tocmai a plecat, cine știe cînd se va întoarce!“ — „Doar atît zisei cu un aer nepăsător, de care însă eu însumi eram departe. E o chestiune de un sfert de ceas, cel mult; vor fi avut nevoie de vreo informație; se știe că aici are loc astăzi un dineu oficial; nu există nici un motiv ca să fim puși la post“. Așa vorbeam, dar în adîncul inimii eram foarte îngrijorat și aș fi vrut să fiu departe.

Primul ceas a trecut cu bine; fiecare s-a așezat la taifas cu cei cu care era în relații mai apropiate; s-au luat la rînd subiectele obișnuite de conversație și toată lumea se amuza făcînd presupuneri asupra motivului pentru care scumpul nostru amfitrion fusese chemat la Tuileries.

În al doilea ceas au început să se vadă unele semne de nerăbdare: toți se priveau neliniștiți; primii cîrtitori au fost cei cîțiva oaspeți care nu erau într-o poziție de așteptare prea comodă, întrucît nu găsiseră unde să se așeze.

După încă un ceas nemulțumirea era generală și toată lumea se plîngea. „Cînd se va întoarce oare?“ zicea unul, — „La ce s-o fi gîndind?“ — zicea altul. — „Să mori, nu alta!“ — zicea un al treilea. Și, fără a lua nici o hotărîre, se punea mereu aceeași întrebare: „Să plecăm? să nu plecăm?“

În ceasul al patrulea toate simptomele se agravaseră: toți își întindeau brațele, mai-mai să-și chiorască vecinii; se căsca în toate colțurile, pe toate vocile; pe toate chipurile se așternuseră culorile unei profunde îngîndurări; și nimeni n-a catadicsit să mă asculte cînd m-am aventurat să spun că cel mai nefericit dintre noi era, fără îndoială, tocmai cel ce ne mîhnea așa de tare prin absența sa.

A fost și o clipă de distragere a atenției: unul dintre musafiri, obișnuit al casei mai mult decît ceilalți, pătrunsese în bucătărie, de unde reveni cu sufletul la gură și cu o mutră ce parcă vestea sfîrșitul lumii; el anunță cu o voce abia articulată, pe tonul acela surd care exprimă totodată teama de a face zgomot și dorința de a fi auzit: „Domnul a plecat fără a fi dat porunci și, oricît de tîrziu s-ar întoarce, masa nu se servește pînă la sosirea sa“. Așa vorbi: spaima pricinuită de cuvîntarea sa nu va fi întrecută nici cînd vor suna trîmbițele judecății de apoi.

Dintre toți acești martiri cel mai nefericit era bunul d'Aigrefeuille, cunoscut în tot Pa-

risul; trupul său era tot o suferință, iar pe obraji se întipărise durerea lui Laocoon. Palid, cu privirile rătăcite, se cuibări într-un fotoliu, își încrucișă mîinile mici pe pîntecele-i mare și închise ochii, nu ca să doarmă, ci ca să-și aștepte moartea.

Care, cu toate acestea, nu veni. Către ora zece se auzi din curte uruitul unei trăsuri; ca la un semn toată lumea se ridică. Tristețea lăsă locul veseliei și după cinci minute eram la masă.

Dar ora apetitului trecuse. Toți păreau uimiți că încep să cineze la o oră așa de nepotrivită; fălcile nu aveau mișcarea izocronă care dovedește o activitate regulată și am aflat că mulți dintre oaspeți au avut de suferit.

În asemenea cazuri se recomandă următoarele: nu se mănîncă imediat după ce piedica a fost înlăturată, ci se bea un pahar de apă îndulcită, sau o ceașcă de supă, pentru liniștirea stomacului și se așteaptă vreo douăsprezece, cincisprezece minute, altminteri organul, convulsionat, va fi prea apăsat și încărcat de greutatea alimentelor.

APETITURI SERIOASE. 25. — Văzînd, în cărțile vechi, ce pregătiri se făceau pentru primirea a două sau trei persoane, ce porții uriașe se serveau unui singur oaspete, cu greu vom refuza ideea că oamenii aceia, aflați mai aproape decît noi de leagănul lumii, fuseseră înzestrați cu o poftă de mîncare mult mai zdravănă.

Aceasta trebuia să crească o dată cu însemnătatea personajului; și se cuvenea ca cel îmbiat cu nu mai puțin decît spinarea întreagă a unui tăuraș de cinci ani să bea dintr-o cupă pe care de abia o putea ridica.

De-atunci au mai trăit cîțiva inși în stare să ne demonstreze cum se petreceau lucrurile odinioară; în cărți se pomenește adesea despre cîte o ghiftuială de necrezut, împinsă pînă la pofta de tot felul de lucruri supărătoare.

Îmi voi scuti cititorii de amănunte nu o dată dezgustătoare; mai bine le voi povesti două întîmplări deosebite, al căror martor am fost și pentru care nu le cer dintru început, să-mi dea crezare.

Acum vreo patruzeci de ani mă pornisem, pe nepusă masă, într-o vizită la parohul din Brégnier, bărbat zdravăn și faimos prin neostoita-i poftă de mîncare.

Deși abia bătuse de amiază l-am găsit prînzind. Se luase de pe masă supa și rasolul și după aceste două feluri de nelipsit urmau un jigou de berbec *à la royale*, un clapon destul de arătos și o salată copioasă.

De cum mă văzu intrînd, porunci să mi se aducă un tacîm, pe care eu însă l-am refuzat și bine am făcut; căci singur și neajutat de nimeni se descotorosi, fără nici o greutate, de toate, și anume: de jigou pînă la os, de clapon pînă la măduvă și de salată pînă la fundul farfuriei.

Se aduse, apoi o bucată mărișoară de brînză în care el tăie o despicătură de nouăzeci de grade. Stropi toate acestea cu o sticlă de vin și o carafă de apă, după care se odihni.

Ce mi-a făcut plăcere a fost că în tot timpul acestei operațiuni care a durat cam trei sferturi de ceas, venerabilul prelat n-a părut defel preocupat. Hălcile pe care le arunca în adîncul gurii dumisale nu-l împiedicau să povestească sau să rîdă; și a dat gata tot ce se pusese dinaintea lui fără să-și dea mai multe ifose decît dacă ar fi mîncat trei vrăbiuțe.

Tot așa generalul Bisson, care bea la fiecare prînz opt sticle de vin, părea că nici nu se atinge de ele; avea un pahar mai mare decît ceilalți și îl golea mai des; dar s-ar fi zis că nu-i dă nici o atenție; cele șaisprezece livre de lichid pe care le sorbea nu-l împiedicau să glumească și să dea ordine, de parcă n-ar fi băut decît o carafă.

A doua întîmplare mi-l aduce în amintire pe bravul general P. Sibuet, compatriotul meu

care a fost multă vreme prim aghiotant al generalului Masséna și a murit pe cîmpul de onoare în 1813, la trecerea Boberului.

Prosper era în vîrstă de optsprezece ani și avea acea minunată poftă de mîncare prin care natura vestește că tocmai are grijă să desăvîrșească un om bine făcut; intră într-o seară în bucătăria lui Genin hangiul la care bătrînii din Belley se adunau de obicei ca să mănînce castane și să bea vin alb nou, din cel ce se numește tulburel.

Tocmai atunci se scotea din frigare o minune de curcan, frumos, voinic, rumenit, bine fript, cu o aromă ce-ar fi dus în ispită un sfînt.

Bătrînii, care își stîmpăraseră foamea, nu i-au dat mare atenție; s-au stîrnit, în schimb, puterile digestive ale tînărului Prosper; îi lăsa gura apă și zise tare: „Abia m-am ridicat de la masă, dar mă prind că voi înfuleca de unul singur curcanul ăsta rotofei". — *Sez vosu mezé, z'u payo,* răspunse Bouvier du Bouchet, un fermier mătăhălos care venise și el la han: *è sez voscaca en rotaz, i-zet vo ket pairé et may ket mezevrai la restaz**.

S-a trecut, pe loc, la fapte. Tînărul atlet desfăcu, îndemînatic, o aripă, o înghiți din două îmbucături, după care își curăță dinții ronțăind gîtul orătăniei și bău un pahar de vin, ca să facă o mică pauză.

Curînd se aruncă asupra coapsei, o înghiți cu același sînge rece, și dădu pe gît un al doilea pahar de vin care să pregătească drumul pentru bucățile următoare.

Peste puțin, cea de-a doua aripă a luat-o pe aceeași cale: se făcu nevăzută, iar oficiantul, din ce în ce mai însuflețit pusese deja mîna pe ultimul mădular, cînd nefericitul fermier strigă, cu glas tînguitor: *Hai! ze vaie praou qu'izet fotu; m'ez, monche Chibouet,*

* „Dacă îl mănînci, îl plătesc eu; dar dacă rămîi de căruță plătești dumneata și mănînc eu restul".

*poez kaet zu daive paiet, lessé m'en à m'en masiet on mocho**.

Prosper era băiat bun, tot așa cum, mai tîrziu, a fost bun soldat; încuviință cererea anti-partenerului său, căruia i-a rămas spinarea, încă destul de îmbietoare, a orătaniei pe cale de dispariție, și plăti apoi, fără nici o supărare, și felul principal și cuvenitele adaosuri.

Generalul Sibuet povestea cu plăcere această ispravă din tinerețea sa; zicea că numai și numai din curtoazie se asociase cu fermierul și ne încredința că și fără sprijinul acestuia se simțise în stare să cîștige pariul; pofta de mîncare ce-i mai rămăsese la patruzeci de ani nu lăsa să ne îndoim de adevărul spuselor sale.

* „Vai! se vede cît de colo că ai bătut; dar, dom'Sibuet, dacă tot trebuie să plătesc, lasă-mi și mie baremi o bucățică".

Citez cu plăcere acest eșantion de grai din Bugey, în care găsim *th*-ul grecilor și al englezilor, iar în cuvîntul *praou* și altele asemănătoare, un diftong care nu există în nici o limbă, sunet ce nu se poate figura prin nici o literă. (Vezi volumul al treilea din *Memoriul Societății regale al Anticarilor din Franța).*

Meditațiunea a V-a

DESPRE ALIMENTE ÎN GENERAL

Secțiunea întîi

DEFINIȚII. 26. — Ce se înțelege prin alimente?

Răspuns popular: Aliment este tot ceea ce ne hrănește.

Răspuns științific: Se înțeleg prin alimente acele substanțe care, supuse acțiunii stomacului, se pot metaboliza prin digestie și pot întregi pierderile cauzate în corpul uman de activitatea zilnică.

Astfel, calitatea distinctivă a alimentului constă în proprietatea sa de a suporta asimilarea animală.

CERCETĂRI ANALITICE. 27. — Pînă în prezent, alimentele omenirii au fost luate din regnul animal și din regnul vegetal. Din minerale nu s-au extras, încă, decît doctorii și otrăvuri. De cînd chimia analitică a devenit o știință sigură, s-a înaintat foarte mult în cunoașterea dublei naturi a elementelor din care este alcătuit corpul nostru și a subsanțelor care, pare-se, sînt hărăzite să-l întremeze.

Studiile acestea prezentau multe analogii, întrucît omul este compus în mare parte din aceleași substanțe ca și animalele cu care se hrănește; la fel au trebuit cercetate, în vegetale, afinitățile în urma cărora devin și ele metabolizabile.

În aceste două domenii s-a lucrat lăudabil și minuțios, urmărindu-se fie corpul omenesc, fie alimentele prin care el se menține mai întîi în particulele lor secundare, apoi în elementele lor, dincolo de care nu ne este încă îngăduit să pătrundem.

Aici, aveam intenția să plasez un mic tratat de chimie alimentară și să aduc la cunoștința cititorilor mei în cîte miimi de carbon, de hidrogen etc., ar putea fi reduși și ei și mîncărurile cu care se hrănesc; dar m-a oprit gîndul că n-aș putea duce la bun sfîrșit o asemenea sarcină decît copiind excelentele tratate de chimie care se află la îndemîna oricărui cititor. Încă mai tare m-am temut ca nu cumva să cad în amănunte searbede, și m-am mulțumit cu o clasificare rațională, introducînd totuși, pe ici-colo, cîteva rezultate ale chimiei, în termeni mai puțin spinoși și mai pe înțelesul tuturor.

OSMAZOMA. 28. — Cel mai mare serviciu făcut de chimie științei alimentare este descoperirea sau mai degrabă precizarea osmazomei.

Osmazoma este partea cu deosebire sapidă din cărnuri, solubilă în apa rece, care se distinge de partea extractivă prin faptul că aceasta din urmă nu e solubilă decît în apa clocotită.

Osmazoma este cea care dă gust ciorbelor bune; caramelizîndu-se, formează crusta cărnurilor, prin ea se încheagă rumeneala fripturilor; în sfîrșit, din ea provine aroma vînatului, mare ori mărunt.

Osmazoma se extrage mai ales din animalele adulte cu acel soi de carne roșie sau neagră care poartă numele de carne macră; n-o prea găsim în carnea de miel, de purcel de lapte, de pui, nici chiar în carnea albă a păsărilor mari; din acest motiv adevărații cunoscători au preferat întotdeauna partea de jos a spinării: la ei, instinctul gustului a luat-o înaintea științei.

Tot intuirea osmazomei a făcut să fie alungați atîția bucătari, gata să arunce prima zeamă de carne; tot ea a făcut faima supelor de trufandale, datorită ei ne-a venit ideea să punem crutoane de aluat în oala de supă, așa cum punem săruri în baie, și ea l-a îndemnat pe canonicul Chévrier să inventeze cratițele încuiate cu cheia; acestui canonic nu i se servea niciodată spanac vinerea decît dacă fusese gătit de duminică, și pus din nou pe foc în fiecare zi, cu cîte un nou adaos de unt proaspăt.

În sfîrșit, tocmai pentru a nu risipi această substanță, încă necunoscută, s-a impus maxima că, pentru a face un rasol bun, cratița nu trebuie decît să *zîmbească,* expresie foarte specifică țării de unde vine.

Osmazoma, descoperită după ce i-a desfătat atîta vreme pe părinții noștri, se poate asemui cu alcoolul, care a amețit multe generații pînă să se știe că poate fi obținut prin distilare.

Osmazomei îi urmează, prin tratarea cu apă clocotită, ceea ce se înțelege, în termeni mai științifici, prin materie extractivă: acest din urmă produs, laolaltă cu osmazoma, alcătuiește zeama de carne.

PRINCIPIUL ALIMENTELOR. Fibra este ceea ce compune țesutul cărnii și ceea ce se înfățișează privirii după fierbere. Fibra rezistă în apa clocotită și își păstrează forma, cu toate că este despuiată de straturile de la suprafață. Pentru a tăia cărnurile cum se cuvine trebuie ca, pe cît se poate, fibra să formeze un unghi drept cu lama cuțitului: carnea astfel tăiată e mai plăcută la vedere, se savurează mai bine și se mestecă mai ușor.

Oasele sînt alcătuite în special din gelatină și din fosfat de calciu.

Cantitatea de gelatină scade pe măsură ce înaintăm în vîrstă. La șaptezeci și cinci de ani oasele nu mai sînt decît un soi de marmură imperfectă; din care cauză se frîng așa

de ușor; pentru bătrîni e lege că trebuie să se ferească, cu grijă, în fiece clipă, de orice alunecare sau căderi.

Albumina se găsește, și ea în carne și în sînge; ea se coagulează la temperaturi pînă la 40 de grade: ea formează spuma de pe supe.

Gelatina se află în oase și în părțile moi și cartilaginoase; calitatea sa distinctivă este că se coagulează la temperatura obișnuită a atmosferei, fiind îndeajuns, pentru coagularea ei, două părți și jumătate la o sută de apă caldă.

Gelatina este baza tuturor jeleurilor grase sau mai slabe, a jeleurilor albe din lapte[1] și a altor preparate asemănătoare.

Grăsimea este un ulei concentrat care se formează în interstițiile țesutului celular și, uneori, se aglomerează, în masă, în animalele menite îngrășării prin arta culinară sau de la natură, de pildă, porcii, păsările de curte, ortolanii, sitarii; la unele dintre aceste animale, grăsimea altminteri lipsită de gust, capătă a ușoară aromă care o face foarte plăcută.

Sîngele este alcătuit dintr-un ser albuminos, fibrină, un pic de gelatină și un pic de osmazomă; în apa caldă se coagulează și devine un aliment foarte hrănitor (de exemplu sîngeretele).

Toate principiile pe care le-am trecut în revistă sînt comune omului și animalelor cu care obișnuiește a se hrăni. Prin urmare, nu-i de mirare că regnul animal este cel mai sățios și mai hrănitor; căci particulele din care este el compus, fiind foarte asemănătoare cu ale noastre, și fiind deja metabolizate, se pot metaboliza cu ușurință încă o dată atunci cînd sînt supuse acțiunii vitale a organelor noastre digestive.

---

[1] în orig.: *blancs-mangers,* desert pe bază de migdale pisate și gelatină, servit în forme speciale.

REGNUL VEGETAL. 29. — Cu toate acestea, regnul vegetal oferă nutriției la fel de multă varietate și multe posibilități.

Fecula hrănește în chip desăvîrșit și cu atît mai bine cu cît este mai puțin amestecată cu principii alimentare străine.

Prin feculă înțelegem făina sau praful ce se obține din boabele de cereale, din leguminoase și din unele soiuri de rădăcini, între care cartoful este, pînă acum, pe primul loc.

Fecula e la baza pîinii, a pastelor și a pireurilor de tot felul și astfel intră, în mare parte, în hrana mai tuturor popoarelor.

S-a observat că o astfel de hrană înmoaie fibrele, dacă nu și curajul. Ca dovadă sînt dați indienii, care trăiesc aproape numai din orez și care s-au plecat în fața oricui a vrut să-i supună.

Aproape toate animalele domestice mănîncă fecula cu lăcomie și de pe urma ei sînt, chiar dimpotrivă, deosebit de robuste, căci e o hrană mai substanțială decît vegetalele uscate sau verzi care li se dau de obicei.

Zahărul nu trebuie mai puțin luat în seamă, fie ca aliment, fie ca medicament.

Substanța aceasta ce nu se găsea, odinioară, decît în Indii și în colonii, a devenit indigenă la începutul acestui secol. A fost descoperită și urmărită în struguri, în napi, în castane și mai ales în sfeclă; așa că, la rigoare, Europa ar putea, în această chestiune, să-și fie suficientă sieși, și să se lipsească de America sau de India. Prin aceasta, știința a adus societății un serviciu de seamă și avem aici un exemplu ce poate duce, în viitor, la rezultate mai importante. *(Vezi mai jos, articolul ZAHĂR).*

Zahărul, în stare solidă sau în diversele plante în care l-a așezat natura, este deosebit de hrănitor; animalelor le place grozav; iar englezii au observat că dacă dau mult zahăr cailor de curse aceștia fac față cu mult mai bine probelor la care sînt supuși.

Zahărul, pe care, pînă în zilele lui Ludovic al XIV-lea, nu-l găseai decît prin spițerii, a dat naștere multor meserii bănoase cum sînt, de pildă, cofetarii, care fac fursecuri și zaharicale, fabricanții de lichioruri, și alți negustori de dulciuri.

Uleiurile dulci provin tot din regnul vegetal; ele nu au gust decît împreună cu alte substanțe și trebuie să fie privite mai mult ca un fel de condimente.

Glutenul, aflat mai cu seamă în grîu, participă la fermentarea pîinii din care face parte; chimiștii au mers pînă la a presupune că e de natură animală.

La Paris se fac, pentru copii și pentru păsări iar în unele regiuni chiar și pentru adulți, prăjituri pe bază de gluten, cînd o parte a feculei a fost sustrasă cu ajutorul apei.

Mucilagiul își datorează calitatea nutritivă diferitelor substanțe pe care le conține.

La nevoie și guma[1] poate deveni un aliment; ceea ce nu trebuie să ne mire căci ea conține, cu mici deosebiri, aceleași elemente ca și zahărul.

Gelatina vegetală, extrasă din mai multe feluri de fructe, mai cu seamă din mere, din coacăze, din gutui și alte cîteva, poate și ea să servească de aliment; funcție ce o îndeplinește mai bine în combinație cu zahărul, dar întotdeauna mai puțin bine decît gelatinele animale obținute din oase, coarne, picioare de vițel și din grăsimea de pește. Alimentul acesta e în genere ușor, calmant și sănătos. Drept care e folosit din plin atît la bucătărie, cît și în spițerie.

DIFERENȚA DINTRE REGIMUL DE DULCE ȘI CEL DE POST. În afară de sucul de carne, care, așa cum am spus, se compune din osmazomă și din materia extractivă, în pește se află cea mai mare parte din substanțele pe care le-am arătat la animalele de

[1] Este vorba de guma naturală.

uscat, ca fibrina, gelatina, albumina; așa încît se poate spune pe drept cuvînt că sucul de carne deosebește regimul de dulce de cel de post.

Acesta din urmă mai este marcat de o altă însușire: peștele conține, în plus, o cantitate însemnată de fosfor și de hidrogen, adică tocmai materiile cele mai combustibile din natură. De unde urmează că ihtiofagia este un regim care încălzește peste măsură: ceea ce ar putea îndreptăți anumite laude ce se aduceau odinioară cîtorva ordine călugărești, al căror regim era de-a dreptul potrivnic acelui jurămînt care avea deja renumele de-a fi cel mai șubred dintre toate.

OBSERVAȚIE PERSONALĂ. 30. — Nu voi spune nimic mai mult asupra acestei probleme de fiziologie; dar nici nu trebuie să las de-o parte un fapt real, ușor de verificat.

M-am dus, acum cîțiva ani, să văd o casă de țară, dintr-un mic cătun din vecinătatea Parisului, așezat pe malul Senei puțin înainte de insula Saint-Denis, cătun alcătuit din opt colibe de pescari. Am fost uimit de mulțimea de copii pe care îi văzusem mișunînd pe uliță.

I-am împărtășit mirarea mea barcagiului cu care treceam rîul: „Domnule, îmi zise el, nu sîntem aici decît opt familii, și avem cincizeci și trei de copii, între care se află patruzeci și nouă de fete și numai patru băieți; și dintre aceștia, iată unul, care este al meu". Rostind aceste cuvinte, se ridică cu un aer triumfător și îmi arată un țînc de cinci-șase ani, lungit în partea din față a bărcii, unde se distra rontăind raci cruzi. Acest cătun se numește . . .

In urma acestei observații, făcută acum mai bine de zece ani, și a altora, pe care nu le-aș putea nota cu aceeași ușurință, am cugetat eu că pornirea către celălalt sex pricinuită de o dietă pe bază de pește, ar putea fi mai degrabă iritantă decît pletorică și substanțială; convingere la care rămîn, cu atît mai încrezător cu cît nu demult doctorul Bailly a

dovedit, printr-o serie de fapte observate vreme de aproape un secol, că ori de cîte ori, în nașterile anuale, numărul de fete e cu mult mai mare decît cel de băieți, belșugul de femele se datorează întotdeauna unor împrejurări care duc la slăbiciune, ceea ce ar putea să ne dezvăluie originea glumelor ce s-au făcut, de cînd lumea, pe socoteala bărbatului a cărui nevastă dă naștere unei fete.

Ar mai fi multe de spus asupra alimentelor privite în ansamblu și asupra diferitelor lor prefaceri cînd sînt puse în amestec unele cu altele; dar nădăjduiesc că ceea ce am scris mai sus e destul, dacă nu prea mult, pentru majoritatea cititorilor mei. Pe ceilalți îi trimit la tratatele *ex professo,* și termin prin două considerațiuni ce nu sînt lipsite de oarecare interes.

Prima este că metabolizarea se petrece aproape la fel ca și dezvoltarea plantelor, anume curentul întremător format prin digestie este aspirat în felurite chipuri de sitele și ventuzele cu care sînt înzestrate organele noastre și se preface în carne, unghii, oase sau păr tot așa cum același pămînt, udat de aceeași apă, produce o ridiche, o salată sau o păpădie, după cum a pus grădinarul semințele.

Cea de-a doua este că în organismele vii nu se obțin deloc aceleași produse ca și în chimia absolută; căci organele hărăzite să producă viața și mișcarea acționează cu putere asupra principiilor care le sînt supuse.

Dar natura, căreia îi place să se acopere cu văluri și să ne oprească de la al doilea sau al treilea pas, ne-a ascuns laboratorul unde își înfăptuiește transformările; și e cu adevărat greu de explicat cum oare, știut fiind că trupul omenesc conține calciu, sulf, fosfor, fier și alte zece substanțe, toată această alcătuire poate totuși să se mențină și să se înnoiască ani în șir numai cu pîine și apă.

Meditațiunea a VI-a

DESPRE ALIMENTE ÎN GENERAL

Secțiunea a II-a

SPECIALITĂȚI. 31. — În clipa în care m-am apucat de scris aveam deja în minte tabla de materii și cartea în întregime; am înaintat totuși cu încetineală, deoarece o parte a timpului meu este dedicat unor lucrări mai serioase.

Între timp au fost atinse anumite părți din materia care credeam că mi-e rezervată numai mie; au fost puse la îndemîna tuturor cărți elementare de chimie și de medicină; au devenit populare lucruri pe care eu credeam că le propovăduiesc pentru prima dată; de exemplu, pentru chimia fierturii de carne destinasem mai multe pagini, a căror substanță se găsește în două sau trei lucrări recent publicate.

Prin urmare, am fost nevoit să revăd acea parte a lucrării mele, și am restrîns-o într-atît încît n-au mai rămas decît cîteva principii elementare, cîteva teorii ce nu vor fi niciodată îndeajuns de răspîndite și cîteva observații, rod al unei experiențe îndelungate, observații ce nădăjduiesc că sînt noutăți pentru mare parte dintre cititorii mei.

§ I. FIERTURA DE CARNE, CIORBA[1] ETC. 32. — Se numește fiertură de carne o bucată

[1] în orig.: *pot-au-feu* și *potage*

de carne de vită ce urmează a fi tratată în apă clocotită, ușor sărată, pentru a i se extrage părțile solubile.

Supa este lichidul care rămîne la sfîrșitul operațiunii.

În fine, se numește *rasol* carnea lipsită de partea solubilă.

Apa dizolvă mai întîi o parte din osmazomă; apoi albumina, care, coagulîndu-se la mai puțin de 50 de grade Réaumur, formează spuma, pe care de obicei o îndepărtăm; urmează apoi ce-a mai rămas din osmazomă și partea extractivă sau sucul; în sfîrșit, prin fierbere continuă se desfac și se dizolvă alte cîteva fragmente din învelișul fibros.

Ca să avem o supă bună, e nevoie ca apa să se încălzească pe-ncetul, ca să nu se coaguleze albumina în interior, înainte de a fi îndepărtată; mai trebuie ca fierberea să fie molcomă, abia-auzită, încît diferitele părți care sînt dizolvate pe rînd să se poată îmbina pe îndelete și nestingherit.

La supă se adaugă legume sau zarzavaturi, pentru a i se îmbunătăți gustul, și pîine sau paste făinoase pentru a o face mai sățioasă, ceea ce se numește ciorbă.

Ciorba este o mîncare sănătoasă, ușoară, hrănitoare, pe gustul oricui; este o mîngîiere pentru stomac, pe care îl pregătește să primească și să digere. Persoanele amenințate de obezitate nu trebuie să mănînce decît zeama.

E lucru îndeobște de la sine înțeles că nicăieri nu se mănîncă ciorbă așa de bună ca în Franța; adevăr ce mi s-a confirmat de-a lungul călătoriilor mele. N-avem de ce să ne mirăm; ciorba fiind temelia bucătăriei naționale franceze, experiența de veacuri a purtat-o, negreșit, către perfecțiune.

§ II. DESPRE RASOL. 33. — Rasolul este o mîncare sănătoasă care potolește foamea pe loc, se mistuie destul de bine, dar de unul singur nu prea satură, căci carnea și-a pier-

dut, prin fierbere, o parte din sucurile metabolizabile.

Ca regulă generală, în bucătărie se socotește că o bucată de carne fiartă și-a pierdut jumătate din greutate.

Împărțim în patru categorii persoanele care mănîncă rasol:

1. Tradiționaliștii, care mănîncă fiindcă mîncau și părinții lor; urmînd, supuși, această practică, ei speră să fie imitați și de către copiii lor;

2. Nerăbdătorii, care, din groaza de a lîncezi în timpul mesei, și-au luat obiceiul să se arunce asupra primei materii ce li se înfățișează *(materiam subjectam);*

3. Neatenții, care, întrucît n-au fost hărăziți cu focul sacru venit din ceruri, privesc orele de masă ca pe o muncă silnică, pun pe același plan tot ceea ce-i poate hrăni și stau la masă cum stă scoica pe stîncă.

4. Nesătuii care, înzestrați cu o poftă căreia caută să-i ascundă cuprinderea, se grăbesc să azvîrle în stomac o primă victimă care să potolească focul gastric ce-i mistuie și să devină fundamentul feluritelor produse pe care și-au pus în gînd să le îndrepte către aceeași destinație.

Profesorii nu mănîncă niciodată rasol, din respect pentru principii și apoi pentru că au făcut să se audă de la înălțimea catedrei acest greu de înfruntat adevăr: *rasolul este carnea sărăcită de sucul ei.**

§ III. PĂSĂRILE DE CURTE. 34. — Sînt un mare partizan al cauzelor secunde și cred cu tărie că întreg neamul galinaceelor a fost creat numai și numai pentru a ne înzestra cămările și pentru a îmbogăți mesele de la banchete.

---

* Adevăr care începe să răzbată, așa că rasolul a dispărut de la mesele pregătite cu adevărată grijă; în locul lui se servește mușchi file la cuptor, calcan sau o plachie de pește.

Într-adevăr, de la prepeliță pînă la curcan, oriunde întîlnim un membru al acestei numeroase familii, putem fi siguri că am dat peste un aliment ușor, savuros, care-i cădea bine atît unui convalescent, cît și unui om care se bucură de cea mai strașnică sănătate.

Și care dintre noi, osîndit fiind de Medicină să se ospăteze în felul sihaștrilor din deșert, n-a surîs aripioarei de pui, iscusit tăiată, care îl vestea că, în sfîrșit, urma să se înapoieze la viața socială?

Nu ne-am mulțumit cu însușirile ce le aveau galinaceele de la natură; de ele a început să se ocupe arta culinară și, pretinzînd că le îmbunătățește, le-a transformat în martiri. Nu numai că sînt lipsite de posibilitatea de a se înmulți, dar sînt ținute în singurătate, azvîrlite în întuneric, hrănite cu sila și aduse astfel la o obezitate ce nu le era hărăzită.

E drept că această grăsime nefirească este delicioasă și că tocmai prin aceste mîrșave metode li se dă acea finețe și suculență care face din ele unul dintre deliciile meselor noastre.

Îmbunătățite astfel, orătăniile sînt pentru bucătărie ceea ce este pînza pentru pictori sau pălăria lui Fortunatus pentru șarlatani; ele ne sînt servite rasol, la cuptor, fripte, calde sau reci, întregi sau pe bucăți, cu sau fără sos, jupuite, umplute, dar întotdeauna cu același succes.

Trei ținuturi ale vechii Franțe își dispută onoarea de a da păsările cele mai bune, anume: ținutul Caux, le Mans și Bresse.

Cînd e vorba de claponi, stăm în cumpănă; cel în care tocmai ne-am înfipt furculița trebuie că ni se pare a fi cel mai bun; dar dacă-i vorba de găinile îndopate preferința noastră merge către cele din Bresse, numite *găini fine*, rotunde ca merele; păcat că sînt așa de rare la Paris, unde nu ajung decît dacă au fost făgăduite sub jurămînt.

§ IV. DESPRE CURCAN. 35. — Curcanul este, cu siguranță, unul dintre cele mai frumoase daruri pe care Lumea Nouă le-a adus celei vechi.

Cei care își dau mereu aere, cum că ar fi mai deștepți decît toată lumea, au spus că deja romanii știau de existența curcanului, că la nunta lui Charlemagne s-a servit un curcan și că, deci, iezuiților li se atribuie pe nedrept cinstea de a fi importat acest savuros produs.

Am putea să nu opunem decît două lucruri acestor paradoxuri:

1. — Numele păsării[1], care-i adevărește obîrșia, căci pe vremuri America era desemnată cu numele *Indiile occidentale;*

2. — Înfățișarea curcanului, în mod vădit străină.

Un savant nu ar putea să se înșele.

Deși eram gata convins, am făcut unele cercetări, destul de întinse — de care însă îl voi scuti pe cititor — în acest domeniu, cu următoarele rezultate:

1. — Curcanul a apărut în Europa către sfîrșitul secolului al XVII-lea;

2. — A fost importat de către iezuiți, care se îndeletniceau cu creșterea curcanilor mai cu seamă într-o fermă de-a lor de pe lîngă Bourges;

3. — De acolo curcanii s-au răspîndit, încet-încet, pe întreg teritoriul Franței; de aceea în multe locuri se zicea, și se mai zice încă, în limbajul familiar, un *iezuit* cînd vine vorba despre un curcan;

4. — America este singurul loc unde a fost găsit curcanul sălbatic, în stare naturală (în Africa nu există);

5. — În fermele Americii de nord, unde este ceva foarte obișnuit, provine fie din ouă

[1] În limba franceză cuvîntul *dinde* „curcan" este format prin metonimie de la *coq d'Inde*, „cocoș din India".

ce se pun la clocit, fie din pui de curcan prinși prin păduri și domesticiți: de aceea ei sînt mai aproape de starea naturală și își păstrează mai bine penele dintîi.

Învins de toate aceste dovezi, le rămîn de două ori recunoscător bunilor părinți; căci tot ei au importat chinina care în engleză se numește *jesuit's bark* (scoarța iezuiților).

Din aceleași cercetări am aflat că în Franța curcanul se aclimatizează, cu timpul, pe nesimțite. Observatori demni de încredere mi-au adus la cunoștință că pe la mijlocul veacului trecut, din douăzeci de pui, abia zece ajungeau cu bine la maturitate, în vreme ce acum, în condiții egale, se pot crește cincisprezece din douăzeci. Furtunile cu ploaie sînt pentru ei deosebit de dăunătoare. Picăturile mari de ploaie, purtate de vînt, îi duc la pieire lovindu-i pe creștetul fraged și golaș.

DESPRE CURCANOFILI. 36. — Curcanul este cea mai mare, și cea mai savuroasă, dacă nu și cea mai fină dintre păsările domestice.

El se bucură de avantajul unic de a strînge împrejurul său toate clasele societății.

Atunci cînd viticultorii și țăranii noștri vor să se ospăteze într-una din lungile seri de iarnă, ce oare vedem în frigarea de pe focul viu din bucătărie, unde s-a pus masa? Un curcan.

Cînd meseriașul ori harnicul meșteșugar poftește la el cîțiva prieteni, ca să se bucure împreună de cîteva clipe de odihnă, cu atît mai dulci cu cît sînt foarte rare, ce anume le oferă, negreșit, la cină? Un curcan umplut cu cîrnați sau cu castane de Lyon.

Iar în cercurile eminamente gastronomice, în adunările selecte în care politica e silită să se încline în fața dizertațiilor despre gust, ce așteptăm? Ce dorim? Ce vedem apărînd la felul doi? Un curcan umplut cu trufe!... În Memoriile mele secrete se află și nota care zice că hrănitorul său suc a luminat nu o dată

umplutura[1] banchetelor eminamente diplomatice.

ÎNSEMNĂTATEA CURCANULUI ÎN ALE FINANȚELOR. 37. — Importul curcanilor stă la baza unui simțitor adaos la averea publică și încurajează un negoț demn de luat în seamă.

Crescînd curcani, fermierii își plătesc mai ușor arenda, fetele pot strînge o zestre îndestulătoare, iar orășenii care vor să se înfrupte din această mîncare străină sînt nevoiți să-și dea arginții în schimb.

În articolul acesta, pur financiar, curcanilor umpluți cu trufe merită să li se dea o atenție specială.

Am motive să cred că, de la începutul lui noiembrie pînă la sfîrșitul lui februarie, la Paris se consumă trei sute de curcani cu trufe pe zi: în total treizecișișase de mii de curcani.

Prețul obișnuit al unui curcan astfel pregătit este de cel puțin 20 de franci, deci 720.000 de franci cu totul; ceea ce înseamnă o circulație frumușică a banilor. La care trebuie adăugată o aceeași sumă pentru păsările, fazanii, potîrnichiile, tot cu trufe, pe care le vedem zilnic etalate în magazinele de alimente, spre chinul celor prea nevoiași ca să ajungă la ele.

ISPRAVA PROFESORULUI. 38. — În timpul șederii mele la Hartfort în Connecticut, am avut fericirea să ucid un curcan sălbatic. Faptă ce merită să treacă în posteritate, și o voi povesti cu atît mai multă plăcere cu cît eu însumi sînt aici eroul principal.

Un venerabil moșier american *(American farmer)* mă invitase să vînez pe domeniul lui; el locuia în inima statului său *(back grounds)*, îmi făgăduia prepelițe, veverițe cenușii, cocoși sălbatici *(wild cocks)* și îmi lăsa libertatea să-mi aleg un prieten sau doi pe care să-i aduc cu mine.

[1] Joc de cuvinte intraductibil: în limba franceză *farce* are înțelesul de farsă, dar și de umplutură.

Prin urmare, într-o frumoasă zi din octombrie 1794, Dl. King și cu mine ne-am așternut la drum, cocoțați pe doi cai închiriați trăgînd nădejde că vom ajunge către seară la ferma D-lui Bulow, aflată la cinci leghe chinuitoare de Hartford, în Connecticut.

Dl. King era un vînător de un soi neobișnuit; iubea vînătoarea cu pasiune; dar de îndată ce răpunea vreun animal, se uita la sine însuși ca la un ucigaș și compunea, în legătură cu soarta răposatului, reflecțiuni morale și elegii care însă nu-l împiedicau s-o ia de la capăt.

Drumul abia se zărea, dar noi am sosit totuși cu bine și am fost întîmpinați cu acea ospitalitate prietenoasă și tăcută ce se arată prin fapte, adică în scurtă vreme toată lumea s-a văzut cercetată, dezmierdată și pusă la adăpost, oameni, cai și cîini, fiecare pe potriva sa.

Cam două ceasuri ne-au trebuit ca să vizităm ferma și acareturile; le-aș putea descrie, dacă aș vrea, dar mai bine aș face să aduc înaintea cititorului patru fetișcane *(buxom lasses)* al căror tată era Dl. Bulow, și pentru care sosirea noastră însemna un mare eveniment.

Erau în vîrstă de șaisprezece pînă la douăzeci de ani; străluceau de sănătate și prospețime și în toată făptura lor era atîta simplitate, agerime și uitare de sine că orice ar fi făcut, pînă și cele mai obișnuite gesturi, erau prilej de a desfășura mii de farmece.

Puțin după ce ne-am întors din plimbare ne-am așezat în jurul unei mese îmbelșugate. O bucată grozavă de *corned beef* (carne de vită sărată), o gîscă înăbușită *(stewed)*, o preafrumoasă pulpă de oaie *(gigot)*, apoi din belșug, tot soiul de zarzavaturi și, la cele două capete ale mesei, două ulcioare uriașe cu o minunăție de cidru, de care nu mă mai săturam.

După ce gazda noastră s-a lămurit că, judecînd cel puțin după pofta de mîncare, are de-a face cu niscai adevărați vînători, s-a întors la scopul călătoriei noastre; ne-a arătat cît s-a priceput de bine locurile unde aveam să dăm peste vînat, punctele de recunoaștere pentru a ne înlesni întoarcerea și mai ales fermele în care puteam găsi cîte ceva de băut.

În timpul acestei convorbiri doamnele pregătiră un ceai excelent, din care am dat pe gît cîteva cești; după care ni s-a înfățișat o cameră cu două paturi, unde mișcarea și mîncarea bună ne-au dat dreptul la un somn minunat.

A doua zi am început vînătoarea nițeluș cam tîrziu; și, ajungînd la marginea defrișărilor ce se făcuseră din porunca D-lui Bulow, ne-am aflat, pentru prima oară în viață, într-o pădure virgină în care nu se auzise niciodată o lovitură de topor.

Mă preumblam pe-acolo, încîntat, uitîndu-mă la binefacerile și distrugerile timpului, care dă viață și nimicește; totodată mă amuzam să urmăresc toate etapele vieții unui stejar, din clipa cînd iese din pămînt cu numai două frunze, pînă cînd nu mai rămîne din el decît o dîră prelungă, neagră — pulberea inimii lui.

Domnul King m-a certat pentru visarea în care căzusem și ne-am apucat de vînătoare. Am țintit mai întîi cîteva potîrnichi cenușii, minunat de rotofeie și fragede. Am doborît apoi vreo șase-șapte veverițe cenușii, care au mare trecere în ținutul acela; și, în sfîrșit, steaua noastră cea norocoasă ne-a dus chiar în mijlocul unui cîrd de curcani.

S-au risipit unul după celălalt, într-un zbor zgomotos, iute și întretăiat de țipete ascuțite. Dl. King a tras asupra primului dintre ei și a fugit să-l caute; ceilalți erau în afara bătăii puștii; pînă la urmă, cel mai leneș se înălța și el, la zece pași de mine; am tras cînd a ajuns într-un luminiș, și a căzut ca piatra.

Trebuie să fii vînător ca să pricepi nespusa bucurie (pricinuită de o lovitură așa de frumoasă). Am înșfăcat minunea de orătanie și trecuse un sfert de ceas de cînd o întorceam pe toate părțile, cînd îl auzii pe Dl. King strigînd după ajutor; am alergat la el și am aflat că mă chemase numai ca să-l ajut să dibuie un curcan pe care zicea că-l doborîse, dar care, totuși, se făcuse nevăzut.

Mi-am îndemnat cîinele să-l caute, dar ne-a dus în niște hățișuri așa de încîlcite și de pline de ghimpi că nici un șarpe n-ar fi putut să se strecoare; a trebuit, așadar, să ne lăsăm păgubași, ceea ce i-a pricinuit tovarășului meu o proastă dispoziție care l-a ținut pînă la întoarcere.

Ce s-a mai nimerit în tolba noastră nu merită cinstea aducerii-aminte. La întoarcere ne-am rătăcit prin codrul acela neumblat și eram în primejdie să ne petrecem noaptea pe-acolo, de n-ar fi fost glasurile argintii ale domnișoarelor Bulow și vocea de bas a tatălui lor, care avuseseră bunătatea să ne iasă înainte și să ne ajute să ieșim din pădure.

Cele patru surori erau împodobite ca de paradă: rochiile foarte apretate, cordoanele noi, pălăriile frumoase și pantofiori grațioși ne vestiră că în cinstea noastră se făcuseră unele cheltuieli; în ce mă privește, mi-am pus în minte să fiu curtenitor cu aceea dintre cucoane care îmi luă brațul, cu un asemenea gest de proprietate de parcă ar fi fost soția mea.

Tocmai se servea cina cînd am ajuns noi la fermă. Dar înainte să profităm de împrejurare, ne-am așezat o clipă lîngă focul viu și scăpărător aprins în cinstea noastră, cu toate că vremea nu ne-ar fi silit la o atare precauțiune. Ne-a prins foarte bine, iar oboseala ne-a pierit ca prin farmec.

Obiceiul era luat, fără îndoială, de la indieni, în coliba cărora găsești întotdeauna focul aprins. Poate fi și o tradiție întemeiată

de Sfîntul Francisc din Sales[1] care zicea că focul e bun douăsprezece luni pe ani. *(Non liquet).* Am mîncat pe măsura foamei ce ne cuprinsese. Un bol pîntecos cu punch ne-a ajutat să sfîrşim seara cu bine, iar noaptea ne prinse vorbind, căci gazda noastră se lăsă mai mult ca în ajun, furat de conversaţie.

Am discutat despre războiul de independenţă, la care luase parte Dl. Bulow, ca ofiţer superior; despre domnul de la Fayette, tot mai măreţ, în amintirea americanilor, care nu-l mai numesc decît prin rangul său *(the marquis);* despre agricultură din care, în vremea aceea, se îmbogăţeau Statele-Unite şi în sfîrşit, despre scumpa mea Franţă, pe care o iubeam încă mai mult de cînd fusesem silit să o părăsesc.

Ca să ne mai odihnim de atîta vorbă, Dl. Bulow îi zicea din cînd în cînd fiicei sale mai mari: „*Mariah! give us a song*". Şi ea ne-a cîntat, fără să se lase rugată, cu fermecătoare stînjeneală, cîntecul naţional *Iankee Doodle,* tînguirea reginei Maria şi cea a maiorului Andrei, foarte populare în ţara sa. Mariah luase cîteva lecţii şi în locurile acelea pustii trecea drept o virtuoză; dar meritele cîntului ei se datorau mai cu seamă calităţilor vocii, dulce, proaspătă şi puternică totodată.

A doua zi am plecat, în ciuda prieteneştilor încercări de a ne reţine şi asta deoarece şi acolo am avut o datorie de îndeplinit. În timp ce ni se pregăteau caii, Dl. Bulow mă luă la o parte şi îmi spuse aceste vorbe însemnate: „Vedeţi în mine, dragă Domnule, un om fericit, dacă aşa ceva există sub soare: tot ceea ce e în preajma voastră şi ce aţi văzut la mine acasă vine de pe moşiile mele. Ciorapii aceştia i-au tricotat fiicele mele,

[1] *Francisc din Sales* (1567—1622), episcop al Genevei şi fondator al ordinului vizitandinelor, împreună cu sfînta Jeanne de Chantal. Este cunoscut prin lucrarea *Introducere în viaţa cucernică,* scrisă într-un stil atrăgător şi înflorit.

pantofii şi hainele le am de la turmele mele; tot turmele, împreună cu grădina şi curtea mea de păsări, îmi alcătuiesc prînzurile, simple şi hrănitoare: spre lauda guvernului nostru, statul Connecticut numără mii de fermieri la fel de mulţumiţi ca şi mine; uşile lor, ca şi ale mele, n-au încuietori.

Aici, impozitele sînt o nimica toată; atîta vreme cît le plătim, putem dormi fără grijă. Congresul sprijină din toate puterile proaspăta noastră industrie; o mulţime de comişivoiajori bat drumurile ca să ne scape de marfa ce-o avem de vînzare; şi am, pentru mult timp de-acum încolo, bani peşin, căci tocmai am vîndut, la preţul de douăzeci şi patru de dolari butoiul[1], făina pe care de obicei o dau cu opt dolari.

Toate acestea vin de la libertatea pe care noi am cucerit-o şi am întemeiat-o pe legi înţelepte. Sînt stăpîn în casa mea şi nu vă veţi mira aflînd că noi nu auzim niciodată răpăituri de tobă şi că, în afară de ziua de 4 iulie, glorioasa aniversare a independenţei noastre, nu vedem nici soldaţi, nici uniforme, nici baionete".

În tot timpul cît a durat drumul de întoarcere, am părut adîncit în gînduri; veţi crede, poate, că mă preocupa ultima cuvîntare a D-lui Bulow; eu însă aveam la ce să cuget, anume la felul în care voi pune să se gătească curcanul, ceea ce nu era prea lesne, căci mă temeam că nu voi găsi la Hartford tot ceea ce aş fi dorit, întrucît voiam să-mi înalţ un mic monument înfăţişînd cum se cuvine aceste trofee, cinegetice.

E pentru mine, o jertfă dureroasă să las la o parte amănuntele muncii îndîrjite al cărei scop era ca oaspeţii mei americani să fie trataţi în chip cît mai ales. Ajunge să spun că aripile de prepeliţă au fost servite coapte în pergament şi veverităle cenuşii înăbuşite în vin de Madeira.

[1] un butoi de făină însemna 2,83 m³

Cît despre curcan, singurul fel de friptură, a fost ceva fermecător pentru văz, dezmierdător pentru miros și delicios pentru gust. Așa încît, pînă la înghițirea ultimei fărîmături se auzeau, de jur-împrejurul mesei: *„Very good! exceedingly good! ah! dear sir, what a glorious bite!“* Foarte bun, nesfîrșit de bun! ah, dragă domnule, ce bucățică demnă de slavă!*

§ V. DESPRE VÎNAT. 39. — Înțelegem prin vînat acele animale bune de mîncat care trăiesc în cîmpii și în păduri în stare de libertate naturală.

Zicem *bune de mîncat* întrucît, dintre animalele numite, unele nu sînt cuprinse în categoria vînatului. Așa sînt vulpile, hîrciogii, corbii, gaițele, bufnițele și altele; acestea sînt denumite *lighioane*.

Împărțim vînatul în trei serii:

Prima începe cu sturzul și cuprinde toate păsările de mărime mai mică numite păsări mărunte.

A doua se întinde, în sus, de la cristeiul de cîmp la becață, potîrniche, fazan, iepuri de cîmp și iepuri de casă; acesta este vînatul propriu-zis: vînat de cîmpie și vînat de baltă, vînat cu blană, vînat cu pene.

A treia este mai cunoscută sub numele de vînat mare; este alcătuită din mistreți, căprioare și toate celelalte animale fisipede.

Vînatul face deliciul meselor noastre; este o hrană sănătoasă, caldă, savuroasă, cu gust ales și ușor de digerat, atunci cînd vînatul este tînăr.

* Carnea curcanului sălbatic este mai colorată și mai aromată decît cea a curcanului domestic.

Am aflat, cu mare plăcere, că stimatul meu coleg, Dl. Basc, a ucis cîțiva în Carolina, i-a găsit excelenți, și mai ales, mult mai buni decît cei pe care-i creștem în Europa. Ca urmare, sfatul său este ca cei care cresc curcani să le lase cît mai multă libertate, să-i ducă pe cîmpuri sau în păduri chiar, pentru ca gustul lor să fie și mai pătrunzător și cît mai aproape de ce a fost la origine. (*Annales d'Agriculture*, numărul din 28 februarie).

Numai că însușirile acestea nu sînt de la sine înțelese, ci depind în bună măsură de iscusința celui ce se îndeletnicește cu pregătirea vînatului. Puneți într-o oală sare, apă și o bucată de carne de vită, veți avea supă și rasol. Înlocuiți carnea de vită cu mistreț sau căprioară, nu va ieși nimic bun; din acest punct de vedere, carnea de măcelărie are mai multe avantaje.

Dar sub îndrumarea unui bucătar-șef învățat, vînatul trece prin numeroase schimbări și prefaceri savante și furnizează cea mai mare parte a felurilor alese care constituie bucătăria transcendentă.

Vînatul este mai mult sau mai puțin pretențios după natura ținutului în care viețuiește; o potîrniche roșie din Périgord are alt gust decît o potîrniche roșie din Sologne; și dacă iepurele vînat în cîmpiile din jurul Parisului ne pare un fel de mîncare destul de neînsemnat, iepurele născut pe dealurile arse de soare din Valromey sau din Dauphine-ul de sus este, poate, cel mai înmiresmat dintre toate patrupedele.

Dintre păsările mici, prima, în ordinea bunătății, este fără nici o îndoială, sitarul.

El se îngrașă pe puțin cît măcăleandrul sau ortolanul, iar natura i-a dăruit pe deasupra o ușoară amăreală și un parfum unic, amîndouă, atît de delicioase încît stîrnesc și copleșesc de încîntare toate puterile gustului. Dacă sitarul ar fi cît un fazan, l-am plăti cu siguranță la prețul unui ar de pămînt.

E mare păcat că această pasăre aleasă apare așa de rar la Paris: e drept că unele ajung pînă aici, dar le lipsește grăsimea care la ele înseamnă totul, și abia dacă aduc, putem zice, cu cele ce se văd în departamentele din estul sau din sudul Franței.*

* La Belley am auzit vorbindu-se, în tinerețea mea, despre iezuitul Fabi, născut în această diocеză, și despre cît de mult îi plăceau sitarii.

De îndată ce se auzea țipătul unui sitar, lumea zicea: „Au sosit sitarii, părintele Fabi e pe drum“.

Puțini oameni știu să mănînce păsările mărunte; dau aici metoda, așa cum mi-a fost ea destăinuită, confidențial, de către canonicul Charcot, gurmand prin profesiune și desăvîrșit gastronom cu treizeci de ani înainte ca acest cuvînt să fie cunoscut.

Apucați de cioc o păsăruică dolofană, presărați-o cu un pic de sare, scoteți-i pipota, vîrîți-o cu îndemînare în gură, mușcați și tăiați chiar lîngă degete, mestecați iute: ceea ce urmează este un suc destul de îmbelșugat ca să căptușească gura în întregime, iar domniile voastre veți gusta o plăcere necunoscută vulgului.

Odi profanum vulgus, et arceo.[1]

În rîndul vînatului propriu-zis, prepelița este tot ce poate fi mai delicat și mai drăgălaș. O prepeliță durdulie place atît prin gustul ei, cît și prin formă și culoare. E semn de neștiință ori de cîte ori este servită altfel decît friptă sau coaptă în pergament, căci aroma ei piere foarte repede așa că atunci cînd animalul este în contact cu un lichid aroma aceasta se dizolvă, se evaporă și se pierde.

Becața este și ea o pasăre aleasă, puțini sînt însă cei care-i cunosc toate farmecele. O becață nu ajunge la adevărata-i glorie decît atunci cînd a fost friptă sub ochii vînătorului, mai cu seamă sub ochii celui care a doborît-o; atunci este ea gătită după toate regulile, iar gura e năpădită de delicii.

Înaintea celei de mai sus, ba chiar înaintea tuturor, ar trebui să stea fazanul; numai că puțini muritori se pricep să-l prezinte așa cum se cuvine.

Un fazan mîncat în primele opt zile după ce a fost doborît nu face nici cît o potîrniche, nici cît un pui de găină, căci întregul său merit e în aromă.

Știința a socotit perioada de răspîndire a acestei arome, experiența a pus-o în acțiune și un fazan bun pentru probarea focului este o bucățică vrednică de cei mai exaltați gurmanzi.

Veți găsi în *Varietăți* modul de a frige un fazan *à la sainte alliance*. A sosit clipa ca această metodă, tăinuită pînă acum într-un mic cerc de prieteni, să se răspîndească în lume, spre binele omenirii. Fazanul cu trufe e mai puțin bun decît s-ar putea crede; pasărea este prea uscată și nu frăgezește tuberculii; și de-altminteri aroma ei și cea a trufelor se neutralizează îmbinîndu-se, ori mai degrabă nu se potrivesc.

§ VI. DESPRE PEȘTE. 40. — Cîțiva savanți, prea puțin ortodocși de altfel, au pretins că Oceanul a fost leagănul comun a tot ceea ce există; că specia umană însăși s-a născut în mare și că nu-și datorează starea actuală decît influenței aerului și obiceiurilor pe care s-a văzut silită să le ia pentru a trăi în acest element nou.

Oricum ar fi fost, un lucru cel puțin e sigur: împărăția apelor găzduiește o mulțime de ființe de toate formele și mărimile, care se bucură de însușirile vieții în proporții foarte variate și într-un chip anume, cu totul diferit față de animalele cu sînge cald.

Nu-i mai puțin adevărat că el dă la iveală, oricînd și oriunde, o masă uriașă de alimente și că, potrivit posibilităților actuale

---

Într-adevăr, nu se întîmpla niciodată să nu sosească și el, la 1 septembrie, împreună cu un prieten: veneau să se ospăteze regește cu sitari; pe tot timpul ședерii lor fiecare localnic își făcea o plăcere din a-i pofti la masă, și plecau mai departe către 25 septembrie.

Atîta vreme cît a fost în Franța nu și-a uitat niciodată călătoria ornitofilică, pe care n-a curmat-o decît atunci cînd a fost trimis la Roma ca duhovnic, unde a murit în 1688.

Părintele Fabi (Honoré) era un bărbat cu multă știință de carte; a compus mai multe lucrări; într-una dintre ele caută să arate că el descoperise circulația sîngelui înaintea lui Harvey, sau măcar în același timp cu el.

[1] *Urăsc mulțimea ignorantă și-o țin departe de mine* (Horațiu, *Ode*, III, I, v. I)

ale științei, el aduce pe masa noastră o foarte plăcută varietate.

Peștele, mai puțin hrănitor decît carnea, mai suculent decît vegetalele, este un *mezzo-termine*[1] ce se potrivește la mai toate temperamentele și poate fi îngăduit și convalescenților.

Grecii și romanii arătau mare iubire mîncărurilor din pește, cu toate că erau mai puțin înaintați decît noi în arta de a-l găti, dar rafinamentul lor mergea pînă la a putea ghici în ce apă fusese pescuit.

Ei țineau peștii în heleștee: e cunoscută cruzimea lui Vadius Pollio care hrănea mrenele cu trupurile sclavilor săi uciși; cruzime pe care împăratul Domițian a dezaprobat-o cu hotărîre, dar pe care ar fi trebuit să o pedepsească.

S-a iscat o mare dispută cînd a fost vorba să se decidă care anume este mai presus, peștele de mare sau peștele de apă dulce.

Probabil că acest diferend nu se va judeca niciodată, potrivit proverbului spaniol: *sobre los gustos, no hay disputa.* Fiece ins are felul său propriu de a gusta: senzațiile acestea fugare nu se pot exprima prin nici un alfabet cunoscut și nu există o scară de valori prin care să se poată hotărî dacă un morun, o limbă de mare sau un calcan sînt mai de preț decît un păstrăv, care aduce cu somnul, o știucă prinsă la malul rîului sau chiar decît un lin de șase-șapte livre.

E limpede pentru toată lumea că peștele e mai puțin hrănitor decît carnea, fie pentru că nu conține osmazomă deloc, fie pentru că, fiind, la același volum, cu mult mai ușor, conține mai puțină materie. Scoicile, stridiile mai ales, furnizează puțină substanță nutritivă: tocmai de aceea putem mînca oricît de

[1] *mezzotermine:* compromis avînd drept scop aplanarea unor neînțelegeri, concilierea unor pretenții potrivnice.

multe fără a pune în pericol masa care urmează.

Ne amintim că, pe vremuri, un ospăț de oarece ținută începea de obicei cu stridii și că întotdeauna se găseau numeroși comeseni care nu se opreau înainte de a fi înghițit *une grosse* (douăsprezece duzini — o sută patruzeci și patru de bucăți). Am vrut să știu ce greutate are o asemenea avangardă a unui prînz și am constatat că o duzină de stridii (cu apă cu tot) cîntărește *patru uncii,* în măsurătorile negustorești: ceea ce înseamnă că *une grosse* cîntărește *trei livre.* Or mi se pare neîndoielnic că aceleași persoane, care mîncau la fel de bine după stridii, s-ar fi săturat de tot dacă ar fi mîncat aceeași cantitate de carne, chiar carne de pui.

ANECDOTĂ. În 1798 mă aflam la Versailles, în calitate de comisar al Directoratului, și mă întîlneam destul de des cu domnul Laperte, grefier la Tribunalul departamental; dînsul era mare amator de stridii și se plîngea că nu-i era dat să aibă atîtea cîte ar fi dorit, sau, cum zicea el, *după pofta inimii.*

Am hotărît să-i ofer eu această satisfacție, în care scop l-am invitat, a doua zi, la mine la masă.

A venit; l-am întovărășit pînă la cea de-a treia duzină, după care l-am lăsat să continue de unul singur. A ținut-o așa pînă la a treizeci și doua duzină, adică mai bine de o oră, căci nici instrumentul cu care le desfăcea nu era fără cusur. Eu, în tot acest timp, eram condamnat la o totală lipsă de activitate, ceea ce la masă este într-adevăr de neîndurat, așa că l-am întrerupt pe oaspetele meu tocmai cînd era mai pornit: „Dragul meu, i-am spus, soarta dumitale nu e să mănînci astăzi stridii *după pofta inimii;* hai să luăm masa". Am luat masa la care amicul a luat parte cu vigoarea și demnitatea unui om care pînă atunci ar fi postit.

MURIA — GARUM-ul. 41. — Înaintașii

noștri obțineau, din pește, două condimente de gust ales, *muria* și *garum*.

Primul nu era decît saramura de ton, sau, mai exact, substanța lichidă pe care soluția de sare o face să se scurgă din pește.

Garum-ul, care era mai scump, ne este mult mai puțin cunoscut. Se crede că era extras prin stoarcere din măruntaiele marinate ale feluritelor soiuri de scrumbii; numai că, în acest caz, nimic n-ar fi îndreptățit un asemenea preț. Putem gîndi, mai degrabă, că era vorba de un sos străin, nimic altceva, poate, decît *soy*-ul care vine din India și despre care știm că este obținut din pește fermentat cu ciuperci.

Există popoare care, din pricina locurilor unde s-au așezat, trebuie să se mulțumească să trăiască aproape numai cu pește; tot cu pește își hrănesc animalele de povară care pînă la urmă se obișnuiesc cu acest neobișnuit nutreț; tot cu pește își îngrașă pămînturile și totuși marea care-i înconjoară nu ostenește să le dea mereu aceeași cantitate.

S-a observat că aceste popoare au mai puțin curaj decît cele hrănite cu carne; oamenii sînt palizi, ceea ce nu-i de mirare, întrucît, după elementele din care este compus, peștele e mai în măsură să sporească limfa decît să întărească sîngele.

La fel, s-au observat numeroase cazuri de longevitate la națiunile ihtiofage; asta fie pentru că o hrană mai puțin sățioasă și mai ușoară îi scapă de neajunsurile ghiftuielii, fie pentru că această hrană conține sucuri ce au de la natură menirea de a forma cel mult oase de pește și cartilagii prea puțin trainice, astfel încît dacă sînt consumate de oameni întîrzie cu cîțiva ani solidificarea tuturor mădularelor, care pînă la urmă este cauza neîndoielnică a morții naturale.

Oricum, dacă e lăsat pe mîinile unui bucătar priceput, peștele poate deveni un izvor nesecat de bucurii pentru gust; poate fi ser-

vit întreg, tăiat în bucăți, ori bucată cu bucată, fiert în apă în untdelemn, în vin, cald sau rece, și e întotdeauna la fel de bine primit; dar niciodată nu i se cuvine o primire mai aleasă decît atunci cînd apare sub formă de plachie.

Cu toate că necesitatea le-a impus-o marinarilor ce străbat fluviile noastre și n-a fost perfecționată decît de către cîrciumarii de la malul apelor, tocănița aceasta nu e mai puțin înzestrată cu neîntrecute însușiri, iar ihtiofilii n-o lasă niciodată să-și facă apariția fără a-și arăta încîntarea, lucru ce se datorează gustului său necomplicat, ori faptului că întrunește în sine mai multe calități, ori, în fine, pentru că poți mînca aproape oricît de multă fără teama că te vei sătura prea tare sau că o să ți se aplece.

Gastronomia analitică a căutat să examineze care sînt efectele regimului cu pește asupra organismului animal; observații unanime au arătat că un astfel de regim acționează puternic asupra simțului genitor și că trezește instinctul reproducerii la ambele sexe.

O dată cunoscut efectul, vom găsi mai întîi două cauze ce sar în ochi și sînt, deci, la îndemîna oricui, și anume: 1. feluritele feluri de preparare a peștelui, cu condimente și adaosuri evident iritante ca scrumbia afumată, caviarul, tonul marinat, batogul, peștele uscat numit *stock-fish* și altele asemenea; 2. diferitele sucuri cu care este îmbibat peștele, sucuri în mod deosebit inflamabile, se oxigenează și, prin digestie, rîncezesc.

O analiză mai profundă a descoperit și o a treia cauză, încă mai activă: prezența fosforului, care se află gata format în lapți și apare întotdeauna la analiza peștelui.

Adevăruri fizice pe care, fără îndoială, nu le cunoșteau acei legiuitori ai bisericii care au hotărît mîncarea de post a diferitelor comunități de călugări, ca de pildă acelor de la Chartres, a franciscanilor reformați, a

trapiștilor și a carmeliților desculți reformați de sfînta Tereza; căci nu putem crede că țelul lor ar fi fost să îngreuneze și mai mult respectarea jurămîntului de castitate, oricum atît de anti-social.

Fără îndoială că, așa stînd lucrurile, s-au obținut victorii strălucite și au fost supuse simțuri dintre cele mai răzvrătite; dar și cîte căderi în păcat! cîte înfrîngeri! Vor fi fost acestea de netăgăduit, de vreme ce au sfîrșit prin a aduce unui ordin călugăresc o faimă asemănătoare cu cea a lui Hercule printre danaide, ori cu cea a mareșalului de Saxa pe lîngă domnișoara Lecouvreur.[1]

Altminteri, ar fi putut să-i lumineze o poveste destul de veche, de vreme ce ne-a fost adusă cu prilejul cruciadelor.

Sultanul Saladin, vrînd să-și dea seama pînă unde puteau dervișii să se țină în frîu, a luat doi în palatul său și, pe un timp anume,

---

[1] *Maurice, conte de Saxa* (1696—1750) mareșal al Franței, unul dintre cei mai abili comandanți militari ai vremii, autor al unei lucrări de artă militară, intitulată *Mes rêveries.* S-a distins în special prin victoriile repurtate asupra englezilor la Fontenay (1745), Raucoux (1746), Lawfeld (1747) în timpul războiului pentru succesiunea la tronul Austriei. A dus o viață agitată și spectaculoasă de condotier în slujba regelui Poloniei și a regelui Franței. Aventurile sale galante — între care legătura cu Adrienne Lecouvreur — i-au sporit și mai mult celebritatea. Monumentul său funerar din biserica St. Thomas din Strasbourg este capodopera sculptorului Jean-Baptiste Pigalle.

Adrienne Lecouvreur (1692—1730), actriță franceză. De origine umilă a fost acceptată la Comedia franceză în 1717 unde s-a remarcat ca tragediană printr-un joc natural și patetic totodată. Legătura cu Maurice de Saxa a făcut multă vîlvă. În ciuda pasiunii și devotamentului ei, s-a văzut părăsită pentru ducesa de Bouillon. Actrița murind la puțin timp după ruptură s-a iscat zvonul că a fost otrăvită de către rivala ei. Spre indignarea lui Voltaire și a altor oameni de cultură, Biserica i-a refuzat dreptul de a fi înmormîntată creștinește; a fost îngropată clandestin, în timpul nopții.

i-a pus să se hrănească cu tot felul de cărnuri fragede.

Curînd au pierit urmele vieții aspre pe care o duseseră pînă atunci, și pîntecele începu să li se rotunjească.

În starea aceasta li s-au trimis, să le țină tovărășie, două cadîne de mare frumusețe; nici cele mai iscusite atacuri însă nu le-au izbutit și cei doi sfinți au ieșit dintr-o așa de gingașă încercare la fel de neprihăniți ca diamantul din Vișapur.

Sultanul i-a găzduit mai departe în palatul său și, pentru a le sărbători triumful, i-a ospătat timp de mai multe săptămîni cu mîncăruri, la fel de alese, dar gătite numai și numai din pește.

Peste cîteva zile i-a supus din nou îndoitei puteri a tinereții și frumuseții; dar de astă dată natura a fost mai tare și preafericiții chinoviți, căzură în păcat... de-a mirare.

Avînd în vedere cunoștințele pe care le avem acum, este probabil că, dacă în curgerea lucrurilor ar fi să se reînvie vreun ordin călugăresc, superiorii însărcinați să-i cîrmuiască ar adopta un regim mai prielnic pentru îndeplinirea îndatoririlor lor.

REFLECȚIE FILOSOFICĂ. 42. — Peștele, luat în totalitatea speciilor sale, este pentru un filozof subiect nesfîrșit de meditație și uimire.

Formele felurite ale acestor ciudate animale, faptul că le lipsesc atîtea simțuri, iar cele ce li s-au dat totuși sînt așa de plăpînde, diferitele lor moduri de a exista, influența ce trebuie că a avut-o asupra a toate acestea mediul în care le este dat să trăiască, să respire și să se miște lărgesc sfera ideilor noastre și a nesfîrșitelor modificări ce pot rezulta din materie, din mișcare și din viață.

În ce mă privește, am față de pești un sentiment ce aduce a respect, născut din aceea că sînt pe deplin încredințat că e vorba de făpturi antediluviene; căci marea urgie

care i-a înecat pe strămoșii noștri către al XVIII-lea veac de la facerea lumii n-a fost pentru pești decît un răstimp de bucurie, de cuceriri și de petreceri.

§ VII. DESPRE TRUFE. 43. — Cine zice *trufe* rostește o vorbă mare, vorbă ce trezește amintiri erotice și gurmande sexului purtător de fuste, și amintiri gurmande și erotice sexului purtător de barbă.

Prea onorabilă repetiție ce vine din aceea că neîntrecutul tubercul are nu numai faima de a fi delicios la gust, ci și pe aceea de a spori o anume putere a cărei punere în faptă se însoțește de cele mai dulci plăceri.

Nu ne este cunoscută originea trufei; o găsim, dar nu știm nici cum se naște, nici cum vegetează. De aceste lucruri s-au preocupat bărbați destoinici; au crezut că i-au descoperit semințele, au făgăduit că vom putea semăna cîte vom pofti. Eforturi zadarnice! Făgăduieli mincinoase! niciodată plantarea lor n-a fost urmată de recoltă și poate că nu-i nici o nenorocire; întrucît prețuirea trufelor ține binișor de moft, poate că ar fi socotite mai puțin prețioase dacă s-ar putea obține ieftin și în cantități mari.

„Bucurați-vă, iubită prietenă, îi spuneam deunăzi doamnei de V...: la Societatea de încurajare (a industriei) a fost prezentat de curînd un război de țesut cu care se va face o dantelă superbă, la un preț de nimic.

— Eh! îmi răspunse frumoasa doamnă, cu un regret de o suverană nepăsare, dacă dantela ar fi ieftină, credeți că cineva și-ar mai dori să poarte asemenea zdrențe?"

DESPRE VIRTUTEA EROTICĂ A TRUFELOR. 44. — Romanii cunoșteau trufele; dar se pare că nu pe cele din soiul franțuzesc. Cele cu care se delectau ei veneau din Grecia, din Africa și mai ales din Libia; substanța lor era albă sau roșiatică; cele mai căutate erau trufele din Libia, ca fiind totodată cele mai fragede și cele mai parfumate.

...Gustus elementa per omnia quaerunt[1]

Din vremea romanilor și pînă în zilele noastre s-a scurs un lung interregn, căci reapariția trufelor e de dată recentă; am citit mai multe rețetare vechi în care nici nu se pomenește de ele; se poate chiar zice că generația care se duce acum, cînd scriu, a fost martoră la intrarea lor în lume.

Către 1780 trufele erau rare la Paris; nu se găseau decît la hanul americanilor și la cel Provensal și acolo doar în cantități mici; iar un curcan cu trufe era un obiect de lux, ce nu se lăsa văzut decît pe mesele celor mai mari seniori, sau la damele întreținute.

Înmulțirea trufelor se datorează negustorilor de alimente, din ce în ce mai numeroși, care, văzînd că marfa aceasta are tot mai multă trecere, au pus să fie căutate trufe prin tot regatul; tot ei, plătindu-le bine și aducîndu-le cu diligența sau prin curierii ce însoțeau poștalioanele, au făcut ca toată lumea să înceapă a umbla după trufe; asta pentru că, neavînd cum să le plantăm, doar căutîndu-le cu mare grijă vom putea spori consumul.

Se poate zice că în momentul în care scriu (1825) gloria trufei este la apogeu. Nu îndrăznește nimeni să spună că a participat la o masă unde barem un fel să nu fi fost pregătit cu trufe. Oricît de bun în sine ar fi un aperitiv, tot nu arată bine dacă nu e îmbogățit cu trufe. Cine n-a simțit că-i lasă gura apă auzind despre trufe *à la provençale*?[2]

Felul căruia stăpîna casei dorește să-i facă ea însăși onorurile este *sauté*-ul de trufe; pe scurt, trufa este diamantul bucătăriei.

Am încercat să găsesc motivele acestei preferințe; căci ni s-a părut că și alte produse au, la fel de mult, dreptul la această onoare;

[1] Gusturile își caută hrana prin toate elementele naturii. (Juvenal, *Satire*, XI I 4).

[2] După Alexandre Dumas „amestecul de untură proaspătă și usturoi este trăsătura caracteristică a bucătăriei provensale".

motivele acestea le-am aflat în faptul că mai toată lumea e încredințată că trufele îndeamnă la plăceri trupești; ba mai mult, m-am încredințat eu însumi că cea mai mare parte a desăvîrșirilor și înclinațiilor noastre, cum și a obiectelor ce ne stîrnesc admirația au aceeași cauză, într-atît este de puternică și de generală sclavia în care ne ține simțul acesta tiranic și capricios.

Descoperind aceasta, m-a cuprins dorința de a ști dacă efectul este real și opinia respectivă întemeiată.

Cercetare fără îndoială necuviincioasă și de care niscai răutăcioși ar fi gata să-și bată joc; dar rușine celui ce se gîndește la lucruri rușinoase; căci orice adevăr se cuvine a fi descoperit.

M-am adresat mai întîi doamnelor, căci dînsele au tact și privire ageră; dar am priceput iute că ar fi trebuit să-mi încep ancheta cu patruzeci de ani mai devreme, așa că n-am primit decît răspunsuri ironice și în doi peri; una singură a fost de bună credință și îi voi da cuvîntul; este o femeie spirituală fără fumuri, virtuoasă fără a-și da aere și pentru care amorul nu mai e decît o amintire plăcută.

„Domnule, îmi spuse dînsa, pe vremea cînd încă se mai lua supeul, supam într-o zi la mine acasă, în trio cu soțul meu și cu unul dintre prietenii săi. Verseuil (este numele prietenului) era plăcut la înfățișare, nu lipsit de spirit și mă vizita adesea; dar nu-mi spusese niciodată nimic ce ar fi putut să-l îndreptățească a se socoti amantul meu; și dacă mă curta, o făcea într-un fel atît de ocolit, că numai o femeie fără minte s-ar fi putut supăra. În ziua aceea se părea că-i era dat să-mi țină de urît toată seara, căci soțul meu avea o întîlnire de afaceri și urma să ne lase singuri.

La supeu, altminteri destul de ușor, avusesem totuși, ca fel principal, o minunată pasăre cu trufe. Ne-o trimisese subdelegatul din

Périgueux. Pe atunci așa ceva era un dar de preț și, după originea sa, vă dați seama că era desăvîrșită. Trufele, mai ales, erau delicioase, și știți că-mi plac la nebunie: m-am abținut totuși; n-am băut decît un singur pahar de șampanie; aveam nu știu ce presimțire de femeie că seara nu va trece fără unele evenimente. Peste puțin soțul meu a plecat și m-a lăsat singură cu Verseuil, încredințat fiind că e vorba de o faptă lipsită de urmări. La început conversația a abordat asubiecte fără însemnătate, dar a luat, curînd, o întorsătură mai limpede și mai interesantă. Verseuil a fost pe rînd, lingușitor, înflăcărat, drăgăstos, mîngîietor și, văzînd că eu nu făceam decît să iau în glumă atîtea lucruri frumoase, a devenit atît de stăruitor că n-aveam cum să mă înșel asupra gîndurilor ce și le făcea. Atunci m-am trezit ca din vis și m-am apărat, cu atît mai multă sinceritate cu cît inima nu-mi spunea nimic în favoarea lui. El rămînea pe poziții cu o hotărîre ce-ar fi putut deveni de-a dreptul jignitoare; mi-a fost foarte greu să-l fac să-și vină în fire și mărturisesc, spre rușinea mea, că n-am izbutit decît pentru că am avut iscusința să-l fac să creadă că nu era pierdută orice nădejde. În sfîrșit, a plecat; m-am dus la culcare și am dormit dusă. A doua zi, însă, a fost ziua judecății; mi-am cercetat purtarea și am găsit-o vrednică de mustrare. Ar fi trebuit să-l opresc pe Verseuil de la primele fraze, și să nu mă las atrasă de o conversație ce nu putea aduce nimic bun. Mîndria mea ar fi trebuit să se trezească mai repede, s-ar fi cuvenit să-mi înarmez privirea cu severitate și asprime; ar fi trebuit să sun, să strig, să mă supăr, în fine, să fac tot ceea ce nu am făcut. Ce să vă spun, domnule? pun totul pe seama trufelor; sînt cu adevărat încredințată că îmi dăduseră o predispoziție primejdioasă; și dacă n-am renunțat la ele (ceea ce ar fi fost totuși o pedeapsă prea mare), plăcerea

ce-o am cînd le mănînc este, de fiecare dată, împletită cu un pic de teamă".

O singură mărturie, oricît de sinceră, nu poate deveni doctrină. Am căutat așadar informații și după ea; mi-am adunat amintirile, am consultat oameni care, prin profesia lor, sînt investiți cu mai multă încredere; i-am întrunit într-un comitet, într-un senat, într-un sanhedrin, într-un areopag; și am dat următoarea decizie, pentru a fi comentată de către oamenii de litere din secolul al XXV-lea.

„Trufa nu este un afrodisiac neîndoielnic; dar, în anumite împrejurări, poate face ca femeile să fie mai drăgăstoase și bărbații mai curtenitori".

În Piémont se găsesc trufe albe, foarte prețuite; au un pic de gust de usturoi care nu dăunează cu nimic perfecțiunii lor, căci nu pricinuiește nici un fel de eructări neplăcute.

Cele mai bune trufe din Franța vin din Périgord și din Haute-Provence; ele își dobîndesc întreaga aromă către luna ianuarie.

Se găsesc și în Bugey, de foarte bună calitate; dar e un soi ce are neajunsul de a nu se conserva. Am încercat de patru ori să le ofer plimbăreților de pe malurile Senei, și numai o singură dată am reușit; dar atunci ei s-au bucurat și de un lucru bun și de vrednicia unei greutăți învinse.

Trufele din Bourgogne și din Dauphiné sînt de calitate proastă; sînt tari și le lipsește frăgezimea, dar sînt trufe și trufe, așa cum sînt oameni și oameni.

Pentru a găsi trufele se întrebuințează cel mai adesea cîini și porci dresați în acest scop; sînt și oameni care au privirea atît de antrenată încît, cercetînd un teren, sînt în stare să spună cu oarecare siguranță, dacă acolo se pot găsi trufe, și de ce mărime și calitate anume.

TRUFELE SÎNT SAU NU GRELE PENTRU STOMAC? — Nu ne mai rămîne decît să vedem dacă trufele sînt greu de mistuit.

Vom răspunde negativ.

Această hotărîre oficială și de ultimă analiză se întemeiază pe următoarele:

1. Natura obiectului de examinat (trufa este un aliment ușor de mestecat, ușor ca greutate, și n-are în ea nimic tare sau țeapăn);

2. Observațiile noastre de-a lungul a mai bine de cincizeci de ani ce s-au scurs fără să fi văzut vreun mîncător de trufe bolnav de indigestie;

3. Mărturia celor mai faimoși practicieni din Paris, cetate admirabil de gurmandă și trufivoră prin excelență;

4. În sfîrșit, comportarea de zi cu zi a doctorilor legii care, în condiții egale, consumă mai multe trufe decît oricare altă clasă de cetățeni; stă martor doctorul Malouet, care înghițea asemenea cantități că i s-ar fi aplecat și unui elefant, și care totuși, a trăit optzeci și șase de ani.

Astfel, putem socoti ca pe ceva sigur că trufa este un aliment pe cît de sănătos, pe atît de plăcut, care, mîncat în mod cumpătat, trece prin trup la fel de lesne ca o scrisoare pe la poștă.

Ceea ce nu înseamnă că nu s-ar putea să-ți fie rău în urma unei mese îmbelșugate la care, între altele, s-ar fi servit și trufe; dar asemenea accidente nu li se întîmplă decît celor care, după ce s-au ghiftuit din cale-afară cu ce se dăduse la primul fel, se mai îndoapă și din al doilea, ca să nu lase să treacă neatinse bunătățile ce li se oferă. Nu-i, așadar, vina trufelor; și-i putem asigura că ar fi fost și mai rău bolnavi dacă, în aceleași împrejurări, ar fi înghițit aceeași cantitate de cartofi.

Să încheiem printr-o istorioară care arată cît e de ușor să te înșeli cînd nu veghezi cu grijă asupra ta însuți.

Într-o zi, îl poftisem la masă pe Dl. S***, un bătrîn foarte amabil și gurmand la cel mai înalt nivel. Fie pentru că-i cunoșteam gusturile, fie pentru a dovedi tuturor oaspeților mei că mă îngrijeam din toată inima de plăcerile

lor, nu cruțasem trufele, care erau înfățișate sub egida unui curcan fraged umplut cum se cuvine.

Dl. S*** mîncă energic; și cum știam că pînă atunci nu murise din asta, l-am lăsat în voia lui, rugîndu-l doar să nu se grăbească, căci nimeni nu voia să se atingă de porția ce-i fusese destinată.

Totul a mers foarte bine, și ne-am despărțit destul de tîrziu, dar, ajuns acasă, Dl. S*** a fost cuprins de colici la stomac, însoțiți de nevoia de a vomita, de o tuse convulsivă și de o stare generală proastă.

Care stare prelungindu-se, îi îngrijoră pe cei din preajmă; aceștia strigau deja că e vorba de o indigestie din pricina trufelor cînd natura veni în ajutorul pacientului. Dl. S*** deschise gura mare și slobozi cu putere o singură bucată de trufă, care se izbi de tapiserie și țîșni din nou, cu mare forță, nu fără pericole pentru toți cei care îl îngrijeau.

În aceeași clipă conteniră toate supărătoarele semne de boală; liniștea veni din nou, digestia își reluă cursul, bolnavul adormi și se trezi a doua zi, proaspăt și fără nici un fel de ranchiună.

Cauza răului s-a aflat deîndată. Dl. S*** mănîncă de multă vreme; dinții săi n-au izbutit să facă față muncii pe care el le-a impus-o; dintre aceste prețioase oscioare multe au emigrat, iar celelalte nu se mai îmbină așa cum ar fi de dorit.

Așa stînd lucrurile, o trufă scăpase de la mestecare și se repezise, aproape întreagă, în prăpastie; acțiunea digestiei o dusese către pilor, unde, pe moment, se înțepenise; această înțepenire mecanică fusese pricina răului, așa cum expulzia fusese remediul.

N-a fost vorba așadar de indigestie, ci doar de infiltrarea unui corp străin.

Este ceea ce a hotărît comitetul consultativ care a văzut piesa în cauză și care a binevoit să mă numească purtător de cuvînt.

Dl. S*** n-a rămas, pentru atîta lucru, mai puțin credincios trufelor; le abordează și acum cu aceeași îndrăzneală, dar are grijă să le mestece cu mai multă precizie și să le înghită mai prudent; și-i mulțumește lui Dumnezeu, bucurîndu-se din inimă că această prevedere sanitară îi aduce o prelungire a plăcerii.

§ VIII. DESPRE ZAHĂR. — Potrivit nivelului la care a ajuns știința în zilele noastre, prin *zahăr* se înțelege o substanță dulce la gust, cristalizabilă, care, prin fermentație, se reduce în acid carbonic și alcool.

Odinioară, prin zahăr se înțelegea sucul, îngroșat și cristalizat, al trestiei de zahăr *(arundo saccharifera)*.

Trestia aceasta vine din Indii; este totodată sigur că romanii nu cunoșteau zahărul ca pe ceva de zilnică folosință, și nici sub formă cristalizată.

Din cîteva pagini ale cărților vechi putem vedea că remarcaseră și ei că anumite trestii au o parte dulce, ușor de extras. Lucan a spus:

Quique bibunt tenera dulces ab arundine succos.[1]

Dar e cale lungă de la apa îndulcită cu zahăr și trestie pînă la zahăr așa cum îl avem noi; iar la romani meșteșugul nu era încă destul de înaintat ca să izbutească.

Zahărul a luat ființă cu adevărat în coloniile Lumii Noi; acolo a fost importată trestia de zahăr, cam cu două veacuri în urmă; acolo dă roadele cele mai bune. Oamenii au căutat o întrebuințare pentru sucul dulce care se scurge din trestie; și, din încercare în încercare, au ajuns să extragă, rînd pe rînd, zeama rămasă de la strivirea trestiei, siropul, zahărul nerafinat, melasa și zahărul rafinat în diverse grade.

Cultura trestiei de zahăr a căpătat o foarte mare însemnătate; căci este un izvor de bogă-

[1] Și cei care beau sucul dulce din frageda trestie. (Lucan, *Pharsala*, III, v. 237).

ție fie pentru cei care o cultivă, fie pentru cei care fac negoț cu roadele sale, fie pentru cei care produc aceste roade, și în sfîrșit, pentru guverne, care stabilesc impozitele.

DESPRE ZAHĂRUL INDIGEN. S-a crezut, multă vreme, că pentru a obține zahăr nu e nevoie de nimic altceva decît de căldura tropicelor; dar, către 1740, Margraff l-a descoperit în cîteva plante din zonele temperate, în sfeclă, printre altele; adevăr demonstrat prin lucrările întreprinse la Berlin de către profesorul Achard.

La începutul secolului al XIX-lea, din pricina împrejurărilor zahărul devenise rar, și deci scump, în Franța, așa că guvernul l-a pus în vedere savanților, ca obiect al cercetărilor lor.

Chemarea aceasta a fost urmată de un deplin succes: am fost asigurați că zahărul este răspîndit, din belșug, în regnul vegetal; a fost descoperit în struguri, în castane, în cartofi și mai ales în sfeclă.

Aceasta din urmă a început să fie foarte cultivată și a devenit obiectul a numeroase încercări care dovediră că, în această privință, lumea veche putea să se lipsească de cea nouă. Franța a fost împînzită de manufacturi, care izbîndiră mai mult sau mai puțin, și așa s-a naturalizat producerea zahărului; un meșteșug nou, care ar putea să reînvie în anume împrejurări.

Printre aceste manufacturi s-a distins cea întemeiată la Passy, lîngă Paris, de către Dl. Benjamin Delessert, cetățean respectabil, al cărui nume se asociază întotdeauna cu ceea ce e bun și folositor.

Printr-o serie de operațiuni bine chibzuite el a reușit să îndepărteze tot ceea ce era îndoielnic în acest meșteșug, n-a făcut nici o taină din descoperirile sale, nici măcar față de cei ispitiți să se ia la întrecere cu el, a primit vizita șefului guvernului și a rămas cu îndatorirea de a aproviziona palatul Tuileries.

Noile împrejurări, Restaurația și pacea au dus la scăderea prețului zahărului, din colonii, iar ca urmare manufacturile de zahăr din sfeclă au pierdut o mare parte din profituri. Totuși, multe dintre ele sînt încă prospere; iar Dl. Benjamin Delessert produce în fiecare an cîteva tone, cu care nu iese de loc în pierdere și care îi dau prilejul să păstreze unele metode la care s-ar putea apela cu folos.*

Numai cînd a fost pus în vînzare sucul de sfeclă, părtinitorii, plebeii și neștiutorii s-au găsit să spună că nu are gust și că nu îndulcește bine; ba unii au pretins chiar că este nesănătos.

Experiențe exacte și repetate au dovedit contrariul; iar Dl. conte Chaptal a inserat rezultatul acestora în excelenta sa carte, *La chimie appliquée à l'Agriculture* (Chimia aplicată în Agricultură), tomul al II-lea, pag. 13, ediția I.

„Felurile de zahăr care provin din aceste diferite plante, zice celebrul chimist, sînt exact de aceași natură și nu diferă prin nimic, atunci cînd au fost aduse, prin rafinare, la același grad de puritate. Gustul, culoarea, cristalizarea, greutatea sînt absolut identice, și pînă și omul cel mai obișnuit să le judece sau să le consume n-ar putea, provocat fiind, să le deosebească între ele".

Vom da un exemplu, grăitor în ceea ce privește forța prejudecăților și greutatea cu care își face loc adevărul, arătînd că din o sută de supuși ai Marii Britanii, luați la întîmplare,

* Să mai adăugăm că la adunarea sa generală, Societatea pentru încurajarea industriei naționale a decernat o medalie de aur D-lui Crespel, manufacturier din Arras, care fabrică în fiecare an mai mult de o sută cincizeci de tone de zahăr din sfeclă, pe care îl vinde foarte bine, chiar și atunci cînd zahărul din trestie de zahăr coboară la prețul de 2 franci și 20 de centime kilogramul; ceea ce vine din faptul că a reușit să dea o întrebuințare borhotului, care se distilează pentru a extrage spirtul, iar apoi se folosește la hrana vitelor.

nici zece nu cred că se poate obține zahăr din sfeclă.

DIFERITELE ÎNTREBUINȚĂRI ALE ZAHĂRULUI: Zahărul a pătruns în lume prin laboratoarele spițerilor. Acolo avea de jucat un rol de seamă, întrucît pentru a desemna o persoană căreia îi lipsea ceva de mare importanță se zicea: *E ca un spițer fără zahăr.*

Era de-ajuns să vină dintr-un astfel de loc ca să fie primit cu reținere: unii ziceau că dă căldură, alții că atacă pieptul; cîțiva că duce la apoplexie: dar calomnia s-a văzut silită să fugă din fața adevărului, și sînt optzeci de ani și mai bine de cînd a fost preferată această memorabilă apoftegmă: *zahărul nu face rău decît la pungă.*

Sub asemenea egidă de neatacat, zahărul a fost folosit tot mai des, de tot mai multă lume și nu există substanță alimentară care să fi suportat mai multe amestecuri și transformări.

Multe persoane preferă zahărul în stare pură, iar în unele cazuri, disperate în cea mai mare parte; doctorii îl prescriu sub această formă, ca un medicament care n-are cum să strice și care, cel puțin, n-are nimic nesuferit.

Amestecîndu-l cu apă obținem apa îndulcită, o băutură răcoritoare sănătoasă, plăcută și uneori binefăcătoare ca doctorie.

Amestecat cu apa în doze mai mari și concentrat prin fierbere se obțin siropurile, înzestrate cu toate parfumurile, și care sînt, la orice oră, o băutură răcoritoare plăcută tuturor prin varietatea sa.

Amestecîndu-l cu apa, din care printr-o tehnică anume se extrag principiile calorice, se obțin înghețatele care sînt de origine italienească și a căror importare e datorată pare-se Caterinei de Medicis.

Amestecîndu-l cu vin obținem un cordial, întăritor de asemenea faimă încît, în unele țări, li se duc mirilor, în noaptea nunții, felii de pîine prăjită muiate în această băutură, tot așa cum în Persia li se duc, cu același prilej, picioare de oaie în oțet.

Amestecat cu făină și cu ouă zahărul ne dă biscuiții, pricomigdalele, fursecurile, prăjiturelele cu rom și acea mulțime de aluaturi dulci care formează arta destul de recentă a cofetarului specialist în patiserie și fursecuri.

Amestecat cu lapte se obțin cremele, spumele și alte dulciuri de bucătărie, cu care se încheie așa de plăcut felul al doilea, căci ele înlocuiesc gustul substanțial al cărnurilor cu o aromă mai fină și mai eterată.

Amestecat cu cafea, zahărul, îi scoate în evidență aroma.

Amestecat cu cafeaua cu lapte dă un aliment ușor, plăcut, lesne de procurat și care se potrivește de minune celor care își continuă munca la birou, imediat după prînz. Cafeaua cu lapte place foarte mult doamnelor; dar privirea clarvăzătoare a științei a descoperit că, prea des consumată, ar putea să le dăuneze la ceea ce au mai scump.

Din amestecul de zahăr cu fructe și flori se prepară dulcețurile, marmeladele, conservele, pastele de fructe și acadelele, fiind aceasta o metodă de conservare ce ne îngăduie să ne bucurăm de parfumul fructelor și florilor multă vreme după anotimpul în care le este dat, de la natură, să viețuiască.

Poate că, privit din acest punct de vedere, zahărul ar putea fi folosit, cu sorți de izbîndă, în arta îmbălsămării, încă puțin înaintată la noi.

În sfîrșit, zahărul amestecat cu alcool ne dă lichiorurile spirtoase, născocite, după cum se știe, pentru a încălzi bătrînețea lui Ludovic al XIV-lea; licorile acestea, izbind cerul gurii cu tăria lor și mirosul cu emanațiile parfumate care li se adaugă, întrunesc în vremurile noastre acel *nec plus ultra* al bucuriilor gustului.

Nu numai la atît se mărginește întrebuințarea zahărului. Putem zice că e un condiment universal și că nu strică la nimic. Sînt unii care adaugă zahărul la cărnuri, uneori la legume și adesea la fructele proaspete. Zahărul se cuvine

adaugă zahăr la cărnuri, uneori la legume și adesea la fructele proaspete. Zahărul se cuvine să se afle în amestecurile de băuturi la modă, ca de pildă, în punch, in negus, in sillabub, și în altele de origine exotică, în fine, felurile de a-l folosi variază la nesfîrșit, întrucît se schimbă după gustul popoarelor și al indivizilor.

Aceasta este substanța pe care francezii de pe vremea lui Ludovic al XIII-lea abia o cunoșteau după nume și care a devenit pentru cei din secolul al XIX-lea o marfă de primă necesitate; căci nu există femeie mai cu stare să nu cheltuiască mai mulți bani pentru zahăr decît pentru pîine.

Dl. Delacroix[1], om de litere pe cît de amabil pe atît de fecund, se plîngea, la Versailles, de prețul zahărului, care, pe vremea aceea, era peste 5 franci livra. „Ah! zicea el, cu glas dulce și înduioșător, dacă vreodată zahărul va ajunge la 30 de parale n-am să mai beau decît apă îndulcită.

Ruga i-a fost îndeplinită; dînsul e încă în viață și nădăjduiesc că-și va fi ținut cuvîntul.

§ XIX. ORIGINEA CAFELEI. 46 — Primul arbore de cafea a fost găsit în Arabia și, în ciuda diferitelor transplantări suferite de acest arbust, tot de acolo primim și acum cafeaua cea mai bună.

O veche tradiție vrea ca descoperirea cafelei să se datoreze unui păstor, care a văzut că turma sa era din cale-afară de neastîmpărată și de jucăușă de cum mînca boabe din arbustul cu pricina.

Oricare ar fi adevărul acestei vechi povești, cinstea descoperirii n-ar aparține decît pe jumătate agerului păstor; restul se cuvine celui care, pentru prima oară, a avut ideea să prăjească boabele.

[1] *Jacques-Vincent Delacroix* (1793—1832), jurist și publicist, autor al unor lucrări de drept, morală, istorie. Avocat de mare succes, și-a atras simpatia lui Voltaire salvînd, printr-o pledoarie, un om de la galere. A reînviat revista *Le Spectateur français*, fondată de Marivaux.

Într-adevăr, decoctul de cafea crudă este o băutură searbădă, prin carbonizare, însă, i se dezvoltă aroma și se formează uleiul, acestea fiind însușirile cafelei pe care o bem noi, însușiri care ar fi rămas în veci necunoscute fără intervenția căldurii.

Turcii, maeștrii noștri în această privință, nu folosesc deloc rîșnița pentru a măcina cafeaua, ci o pisează în piulițe, cu pisălogi de lemn; folosite astfel timp îndelungat, uneltele acestea dobîndesc o mare valoare și se vînd la prețuri foarte bune.

Mi-a revenit din diferite motive, să verific dacă, în privința rezultatului, ar fi vreo diferență și care dintre cele două metode e de preferat.

Prin urmare, am prăjit cu tot dichisul o livră de cafea moka, am împărțit-o în două părți egale, dintre care una a fost măcinată, iar cealaltă pisată după metoda turcească.

Am făcut cafea din amîndouă; am pus cîte o porție din fiecare, am turnat deasupra aceeași cantitate de apă clocotită, procedînd întocmai la fel în tot cursul preparării.

Am gustat această cafea și am dat-o, tot spre degustare, celor mai grozavi cunoscători. Opinia unanimă a fost că cea obținută din boabe pisate este fără îndoială mai bună decît cea din boabe măcinate.

Experiența aceasta este la îndemîna oricui. Pînă atunci pot da un exemplu, destul de neobișnuit, în legătură cu influența celor două moduri de preparare.

„Domnule, îi spunea într-o zi Napoleon senatorului Laplace, cum se face că un pahar cu apă în care las să se topească o bucățică de zahăr mi se pare cu mult mai bun decît cel în care pun aceeași cantitate de zahăr pisat? — Sire, răspunse savantul, există trei substanțe ale căror principii sînt exact aceleași și anume: zahărul, guma și amidonul; ele nu se deosebesc decît prin anumite condiții, al căror secret îl păstrează natura; și cred

că este posibil ca, prin coliziunea exercitată de pisălog, cîteva părticele zaharate să treacă în starea de gumă sau de amidon, pricinuind diferența observată în acest caz".

Lucrul acesta a avut parte de oarecare publicitate, iar observațiile ulterioare au confirmat-o pe cea dintîi.

DIFERITE FELURI DE A FACE CAFEA. De cîțiva ani încoace mai fiecare a avut deodată cu ceilalți, ideea sa despre cea mai bună metodă de preparare a cafelei; ceea ce provenea, aproape fără să ne dăm seama, din faptul că șeful guvernului bea multă cafea.

S-a propus să fie făcută fără a fi prăjită, fără a fi măcinată, prin infuzie, la rece, prin fierbere timp de trei sferturi de oră, prin fierbere sub presiune etc.

Cu timpul, am încercat toate aceste metode, ca și pe cele ce-au fost propuse pînă în ziua de azi și m-am oprit în cunoștință de cauză, la cea numită *à la Dubelloy,* care constă în a turna apă clocotită peste cafeaua pusă într-un vas de porțelan sau de argint, prevăzut cu o sită fină. Se ia acest prim decoct, se încălzește pînă la fierbere, se trece din nou prin sită și se obține astfel o cafea cît se poate de limpede și de gustoasă.

Am mai încercat, între altele, să fac cafea într-un samovar; dar a ieșit o cafea amară și nelimpezită, numai bună să zgîrîie gîtlejul unui cazac.

EFECTELE CAFELEI. Medicii au emis diverse opinii asupra propietăților medicale ale cafelei, și n-au fost întotdeauna de acord unul cu altul; vom trece pe lîngă certurile acestea și nu ne vom ocupa decît de cea mai importantă dintre însușirile cafelei, anume de influența sa asupra organelor gîndirii.

Cafeaua pricinuiește neîndoielnic, o mare excitațiune a puterilor cerebrale; de aceea, oricine bea cafea pentru prima oară poate fi sigur că va fi împiedicat să doarmă atît cît obișnuiește.

Uneori, efectul acesta este îmblînzit sau modificat, prin obișnuință; totuși, sînt destui oameni asupra cărora obișnuința nu are nici un efect: prin urmare ei sînt siliți să renunțe la cafea.

Am zis că efectul acesta este modificat prin obișnuință, ceea ce nu înseamnă că nu se manifestă într-un alt chip; căci am observat că persoanele pe care cafeaua nu le împiedică să doarmă au nevoie de ea ca să rămînă treze peste zi și adorm în cursul serii, dacă nu și-au băut cumva cafeaua după cină.

Mulți alții sînt toropiți de oboseală toată ziua dacă nu și-au băut ceașca de cafea de dimineață.

Voltaire și Buffon aveau obiceiul să bea multă cafea; poate că acestui obicei îi datorează, primul, admirabila claritate ce-o observăm în operele sale, iar cel de-al doilea armonia înflăcărată a stilului. E limpede că multe pagini din *Tratatele* despre *om,* despre *cîine, tigru, leu, cal,* au fost scrise într-o stare de exaltare cerebrală ieșită din comun.

Insomnia pricinuită de cafea nu este greu de suportat; ai percepții foarte clare și nici un chef să dormi: asta-i tot. Nu ești tulburat și chinuit ca atunci cînd insomnia provine din orice altă cauză; ceea ce nu înseamnă că această trezie nedorită nu poate deveni, cu timpul, foarte dăunătoare.

Mai demult, numai persoanele de vîrstă cel puțin matură beau cafeaua; acum bea toată lumea și poate că tocmai biciuirea în acest fel a spiritului împinge înainte uriașa mulțime care ia cu asalt toate aleile Olimpului și ale templului Memoriei.

Curelarul autor al tragediei *Regina Palmyrei,* pe care tot Parisul a auzit-o citită acum cîțiva ani, bea multă cafea: așa s-a ridicat el deasupra *tîmplarului din Nevers,* care nu era decît bețiv.

Cafeaua este o licoare mult mai viguroasă decît se crede de obicei. Un bărbat bine făcut poate trăi mult timp bînd două sticle de

vin pe zi. Același om n-ar rezista la fel de mult la aceeași cantitate de cafea; ori s-ar tîmpi, ori ar muri sleit de puteri.

Am văzut la Londra, în piața Leicester, un om care se ologise *(cripple)* din pricină că băuse cafea fără măsură; nu mai suferea, se obișnuise cu starea lui și se mulțumea cu cinci sau șase cești pe zi.

O obligație a tuturor mamelor și taților din lume este aceea de a-i opri cu strășnicie pe copii să bea cafea, dacă nu vor să aibă niște mici mașinării uscate, sfrijite și îmbătrînite de la douăzeci de ani. Sfat ce este cu atît mai bun pentru parizieni, ai căror copii nu au cum să fie la fel de zdraveni și de sănătoși cum sînt cei născuți în anumite alte ținuturi, în Ain, de pildă.

Mă număr printre cei ce au fost siliți să renunțe la cafea; sfîrșesc acest articol povestind *cum anume* m-am aflat într-o bună zi cu totul în puterea ei.

Ducele de Massa, pe atunci ministru al Justiției, îmi ceruse o lucrare, de care doream să mă ocup cu mai multă grijă și pentru care îmi dăduse puțin timp; o voia de pe o zi pe alta.

M-am resemnat deci să o pregătesc în timpul nopții; și, pentru a mă înarma împotriva dorinței de a dormi, mi-am completat cina cu două cești mari de cafea, deopotrivă de tare și de aromată.

M-am întors acasă la ora șapte pentru a lua în primire hîrtiile ce-mi fuseseră anunțate; dar n-am găsit decît o scrisoare, care mă înștiința că, în urma nu știu cărei formalități de birou, nu aveam să le primesc decît a doua zi.

Astfel dezamăgit, în toată puterea cuvîntului, m-am întors în casa unde cinasem și am făcut o partidă de pichet fără ca atenția să-mi slăbească măcar o dată, așa cum mi se întîmplă de obicei.

Am făcut cinste cafelei; dar, chiar alegîndu-mă cu acest avantaj, eram destul de neliniștit în privința felului în care îmi voi petrece noaptea.

M-am culcat totuși la ora obișnuită, cu gîndul că, de nu voi avea un somn liniștit, voi dormi măcar patru-cinci ore, ceea ce m-ar duce încetișor către ziua de mîine.

Mă înșelam; după două ore petrecute în pat eram cît se poate de treaz; mă aflam într-o stare de foarte vie agitație mentală și îmi închipuiam creierul ca pe o moară cu roata pusă în mișcare fără a avea ceva de măcinat.

Simțeam că dispoziția aceasta trebuie folosită, altminteri nevoia de odihnă nu va veni; m-am îndeletnicit cu transpunerea în versuri a unei povestioare ce-o citisem nu demult într-o carte englezească.

Încercarea mi-a izbutit cu destulă ușurință; și cum nu mă adormise cîtuși de puțin, m-am apucat de o a doua versificare, dar a fost în zadar. O singură duzină de versuri îmi epuizaseră verva poetică și a trebuit să renunț. Așadar, mi-am petrecut noaptea fără să dorm, fără să atipesc măcar o clipă; m-am sculat și mi-am petrecut ziua în aceeași stare, fără ca mesele ori treburile să aducă vreo schimbare. În sfîrșit, cînd m-am culcat, la ora obișnuită, am socotit că erau patruzeci de ore de cînd nu închisesem ochii.

§ X.DESPRE CIOCOLATĂ. ORIGINEA SA.

47. — Cei care au pășit, cei dintîi, pe țărmul Americii, erau împinși de setea de aur. Aproape că nici nu se cunoșteau, pe vremea aceea, alte valori decît cele ce ieșeau din mină; agricultura, comerțul erau la vîrsta copilăriei, iar economia politică nici nu se născuse.

Spaniolii au găsit deci metale prețioase, descoperire mai degrabă stearpă întrucît acestea își pierd prețul prin creșterea în cantitate, iar noi mai avem și alte mijloace, mai active, pentru a ne spori volumul bogățiilor.

Dar ținuturile acestea, unde sub un soare fierbinte dospesc cîmpuri peste măsură de rodnice, sînt bune, pentru cultura zahărului și a cafelei; acolo s-au descoperit, între altele, cartoful, indigoul, vanilia, chinina, cacaua etc.; acestea sînt adevăratele bogății.

De vreme ce s-au făcut aceste descoperiri, în ciuda barierelor pe care o națiune dornică să-și păstreze tainele le ridica în fața curiozității noastre, nu e lipsit de judecată să nădăjduim că descoperirile acestea vor fi înzecite în anii ce urmează, și că cercetările pe care savanții bătrînei Europe le vor face în atîtea țări neexploatate vor îmbogăți cele trei regnuri cu o mulțime de substanțe ce ne vor dărui senzații noi, cum s-a întîmplat cu vanilia, sau că ne vor spori, ca prin cacaua, de pildă, resursele alimentare.

Prin convenție se numește *ciocolată,* amestecul rezultat din boabe de cacao prăjite, zahăr și scorțișoară; aceasta este definiția clasică a ciocolatei. Zahărul este parte integrantă; numai din cacao se obține doar pasta de cacao și nu ciocolata. Dacă la zahăr, la scorțișoară și la cacao adăugăm delicioasa aromă de vanilie, vom atinge acel *nec plus ultra* al perfecțiunii la care poate fi adus acest preparat.

Gustul și experiența au redus la acest mic număr de substanțe numeroasele ingrediente pe care, prin încercări succesive, am fost ispitiți să le îmbinăm cu cacaua, de pildă: piperul, boiaua, anasonul, ghimberul, aciola și diverse alte condimente exotice.

Arborele de cacao este originar din America de sud: mai poate fi găsit și în insule sau pe continent; dar acum toată lumea este de acord că arborii care dau cele mai bune fructe cresc pe țărmul golfului Maracaibo, în văile din Caracas și în bogata provincie Sokomusco. Boabele acestora sînt mai mari, cu zahărul mai puțin aspru și o aromă mai pătrunzătoare. Comparațiile sînt cu putință de cînd aceste țări au devenit mai accesibile așa

că cei cu gustul exersat nu se mai înșeală în această privință.

Doamnele spaniole din Lumea Nouă iubesc ciocolata la nebunie, în așa măsură încît, nefiind mulțumite să se delecteze cu ea de mai multe ori pe zi, mai pun uneori să li se aducă și la biserică. Această dovadă de senzualitate le-a atras adesea mustrarea episcopilor; dar și ei au sfîrșit prin a închide ochii; reverendul părinte Escobar, a cărui metafizică era la fel de subtilă pe cît de îngăduitoare îi era morala, declară în mod categoric că ciocolata cu apă nu este o întrerupere a postului, aducînd astfel în favoarea penitenților sale vechiul adagiu: *Liquidum non frangit jejunium.*

Ciocolata a fost adusă în Spania, către secolul al XVII-lea, și a devenit pe loc o băutură populară datorită deosebitei înclinații ce-o arătară femeile și, mai ales, călugării pentru această aromată licoare. În această privință moravurile nu s-au prea schimbat; și astăzi, în toată Penisula, se servește ciocolată în toate ocaziile în care se cuvine să se ofere o băutură răcoritoare.

Ciocolata a trecut munții împreună cu Ana de Austria, fiica lui Filip al II-lea și soția lui Ludovic al XIII-lea; călugării spanioli au făcut-o cunoscută trimițînd-o în dar confraților din Franța. Mai mulți ambasadori ai Spaniei au contribuit și ei la moda ciocolatei; așa, pe la începutul Regenței, ea era mult mai întrebuințată decît cafeaua, fiind socotită un aliment plăcut, pe cînd cafeaua trecea încă drept o băutură ciudată și de lux.

Se știe că Linné numește cacaua *cacao theobroma* (băutură a zeilor). S-a căutat o cauză pentru această denumire emfatică; unii o pun pe seama faptului că savantul iubea cu pasiune ciocolata; alții pe seama dorinței de a-i face plăcere confesorului său; alții zic că se datorează galanteriei sale, căci prima consumatoare de ciocolată a fost o regină. *(Incertum).*

PROPRIETĂȚILE CIOCOLATEI. Ciocolata a prilejuit unele profunde dizertații, cu scopul de a i se determina natura și proprietățile, pentru a o plasa în categoria alimentelor calde, reci sau temperate: și trebuie mărturisit că scrierile acestea docte au slujit prea puțin la aflarea adevărului.

Dar cu ajutorul celor doi mari dascăli, timpul și experiența, socotim ca un lucru demonstrat faptul că ciocolata preparată cu grijă este un aliment sănătos, cît și plăcut; hrănitor și ușor de mistuit; ea nu prezintă neajunsurile pe care le pricinuiește cafeaua frumuseții, fiind în schimb remediul cafelei; că este foarte potrivită pentru persoanele care își supun mintea unei mari încordări, lucrărilor de catedră ori de birou, și mai cu seamă călătorilor; în sfîrșit, face bine celor mai slăbite stomacuri; cu ciocolată s-au obținut rezultate bune în boli cronice și a devenit ultima resursă în afecțiunile pilorului.

Ciocolata datorează aceste variate însușiri faptului că, nefiind la drept vorbind, decît un *oleosaccharum,* sînt puține substanțe care să conțină, la volum egal, mai multe particule alimentare: ceea ce o face să se asimileze aproape în întregime.

În timpul războiului cacaua era rară și mai ales scumpă: unii s-au străduit să o înlocuiască; dar toate eforturile au fost zadarnice; una dintre binefacerile păcii a fost că ne-a scăpat de zemurile acelea, din care eram nevoiți să gustăm din bună cuviință și care erau ciocolată tot așa cum fiertura de cicoare este cafea moca veritabilă.

Sînt persoane care se plîng că nu pot digera ciocolata; altele, dimpotrivă, pretind că nu este îndeajuns de hrănitoare și că se mistuie prea repede.

Este probabil că primii dintre aceștia nu trebuie să-și facă reproșuri decît lor înșile, iar ciocolata de care se servesc este de proastă calitate ori prost fabricată; ciocolata bună și bine făcută trebuie să treacă prin orice stomac în care a mai rămas cît de puțină putere digestivă.

În ce-i privește pe ceilalți, leacul este ușor: trebuie ca ei să-și îmbogățească prînzul cu plăcinte umplute, cu cotlete sau rinichi la frigare; peste toate astea n-au decît să toarne o ceașcă bună de ciocolată sokomusco și să-i mulțumească Celui-de-sus că le-a dat un stomac cu o activitate mai presus de a altora.

Ceea ce îmi dă ocazia să notez o observație pe a cărei exactitate se poate conta.

Dacă, după un prînz bun și îmbelșugat, înghițim o ceașcă mare de ciocolată bună, digestia se va face în chip desăvîrșit și peste trei ore vom putea chiar cina. Din zel pentru știință și folosindu-mi din plin elocvența, am îndemnat mai multe doamne să încerce această experiență; doamnele mă asigurau că vor muri din asta; s-au simțit însă minunat și n-au uitat să aducă laude profesorului.

Întrebuințează ciocolata persoanele care se bucură de o sănătate mai statornică și sînt mai puțin hărțuite de mulțimea de mici necazuri ce dăunează fericirii de a trăi; greutatea lor este mai staționară; iată două avantaje pe care oricine le poate verifica printre cunoștințele sale și printre cei al căror regim le este cunoscut.

Aici este cu adevărat locul să vorbesc despre însușirile ciocolatei cu ambră, însușiri verificate de mine printr-un mare număr de experiențe, al căror rezultat îl ofer cu mîndrie cititorilor mei.*

Așadar, oricine va fi băut prea mult din cupa voluptății, oricine va fi petrecut lucrînd o bună parte din timpul ce trebuie rezervat somnului; orice om de spirit care simte că de la o vreme s-a prostit; oricine va găsi că aerul e umed, timpul prea lung și atmosfera apăsătoare; oricine va fi chinuit de o idee fixă în stare a-l văduvi de libertatea de gîndire;

* Vedeți *Varietățile.*

toți aceștia, zicem noi, să-și administreze o jumătate de litru de ciocolată cu ambră, anume șaptezeci și două boabe de ambră la jumătatea de kilogram, și vor avea de ce să se minuneze.

În felul meu personal de a clasifica lucrurile, numesc ciocolata cu ambră *ciocolata amărîților* deoarece în fiecare din diversele stări pe care le-am desemnat se resimte nu știu ce sentiment *care le este comun* și care seamănă cu amărăciunea.

GREUTĂȚI ÎNTÎMPINATE PENTRU A FACE CIOCOLATA BUNĂ. În Spania se face ciocolată foarte bună, dar ni s-a urît s-o mai aducem de acolo, căci nu toți cei ce se îndeletnicesc cu prepararea ei sînt la fel de iscusiți și, o dată ce ne-am procopsit cu o ciocolată proastă ne vedem siliți să o consumăm așa cum e.

Ciocolatele din Italia nu prea sînt pe gustul francezilor; în general, boabele de cacaco sînt prea prăjite, din care pricină ciocolata este amară și prea puțin hrănitoare, întrucît o parte a conținutului s-a transformat în cărbune.

Cum, în Franța a devenit un produs de largă folosință toată lumea s-a apucat să facă ciocolată; dar puțini sînt cei care au atins perfecțiunea, deoarece fabricarea ei e departe de a fi lesnicioasă.

Mai întîi trebuie să cunoști cacaua bună și *să vrei* să o folosești în toată puritatea ei, căci orice balot, fie el de prima calitate, are și cîteva ciurucuri, iar interesul prost înțeles face ca adesea să se treacă cu vederea boabele stricate, care, din simpla dorință de a face un lucru bun, ar trebui aruncate cît colo.

Prăjirea este iarăși o operațiune delicată; ea cere un anume tact, aproape vecin cu inspirația. Există specialiști, dăruiți cu acest har, care nu se înșală niciodată.

Mai e nevoie apoi de un talent aparte pentru potrivirea cantității de zahăr care trebuie să intre în compoziție; cantitate ce nu trebuie să rămînă neschimbată din rutină; ci e nevoie să fie hotărîtă după gradul de aromă a boabelor și după gradul de prăjire.

Măcinarea și amestecarea nu cer mai puține îngrijiri, luînd seama la faptul că de perfecțiunea lor depinde, în parte, ca ciocolata să fie mai ușor sau mai greu de mistuit.

Dozarea aromatelor trebuie să asculte de alte considerente; doza nu va fi aceeași pentru ciocolata destinată a fi servită ca aliment și pentru cea destinată zaharicalelor. Proporția de aromate variază și după cum întreaga masă conține sau nu vanilie; așa încît, pentru a face o ciocolată delicioasă, trebuie rezolvate o mulțime de ecuații foarte subtile, de care ne bucurăm fără să bănuim că au avut loc.

De la o vreme încoace la fabricarea ciocolatei s-au folosit mașinile; nu credem că aceasta este o metodă care ar fi prielnică desăvîrșirii sale; dar mîna de lucru folosită e mult mai puțin numeroasă; cei care au adoptat această metodă ar putea să-și vîndă marfa mai ieftin. Cu toate acestea, ei o vînd de obicei mai scump; de unde se vede că adevăratul spirit comercial nu s-a încetățenit încă în Franța; căci drept este ca și negustorul și consumatorul să profite în egală măsură de înlesnirile aduse de mașini.

Amator de ciocolată fiind, i-am vizitat, pe rînd, pe aproape toți fabricanții și ne-am oprit la D. Debauve din strada Saints-Pères nr. 26, furnizor al regelui, și ne bucurăm că solara rază a căzut asupra celui mai merituos.

Nu-i de mirare: Dl. Debauve, prețuit farmacist, se folosește, în fabricarea ciocolatei de cunoștințe dobîndite spre a fi utilizate într-un domeniu de mai largă cuprindere.

Cine nu s-a ocupat îndeaproape cu ceva nu bănuiește cîte dificultăți sînt de întîmpinat pentru a ajunge, în orișice, la perfecțiune, nici de cîtă atenție, tact și experiență

e nevoie pentru a reuși o ciocolată care să fie dulce fără a fi fadă, consistentă fără a fi aspră, aromată fără a fi nesănătoasă și închegată fără a conține feculă.

Așa sînt soiurile de ciocolată ale D-lui Debauve; acestea își datorează supremația unei bune alegeri a materiilor prime, voinței de neînfrînt ca nimic de proastă calitate să nu iasă din manufactura sa, ca și ochiului stăpînului, care cuprinde toate detaliile fabricării.

Urmînd învățătura unei doctrine sănătoase, Dl. Debauve a căutat, pe de altă parte, să ofere numerosilor săi clienți doctorii plăcute împotriva unor înclinații bolnăvicioase.

Astfel, persoanelor prea plăpînde el le oferă ciocolata analeptică cu salep; celor cu nervii delicați, ciocolata antispastică cu lichior de portocale; temperamentelor prea iritabile, ciocolata cu lapte de migdale; la care va adăuga, desigur, *ciocolata amărîților*, pregătită cu ambră și dozată *secundum artem*.

Dar cel dintîi merit al său este acela de a oferi, la un preț moderat, o excelentă ciocolată de toate zilele, în care vom afla, dimineața, un mic dejun îndestulător; care ne încîntă, la cină, în crame și ne mai aduce încă o bucurie, la sfîrșitul serii, aflîndu-se în înghețate, în fursecuri, și în alte dulciuri de salon, fără să mai punem la socoteală plăcuta petrecere ce-o oferă bomboanele și drajeurile cu sau fără panglicuțe.[1]

Nu-l cunoaștem pe Dl. Debauve decît prin produsele sale; nu l-am văzut niciodată; dar știm cît de mare este contribuția sa în ușurarea Franței de tributul ce-l plătea odinioară Spaniei, prin aceea că furnizează Parisului și provinciei o ciocolată al cărui bun renume crește neîncetat. Mai știm că dînsul

[1] În original: *pastilles et diablotins, avec ou sans devises*. Se numeau *devises* panglicile imprimate cu fel de fel de maxime, în proză sau în versuri, cu care se înfășurau bomboanele.

primește zilnic, noi și noi comenzi din străinătate: luînd deci toate acestea în considerare, noi, în calitatea noastră de membru fondator al Societății de încurajare a industriei naționale, îi acordăm aici un sufragiu și o mențiune cu care, se va vedea, nu sîntem prea darnici.

METODA OFICIALĂ DE A PREPARA CIOCOLATA. Americanii prepară pasta de cacao fără zahăr. Cînd vor să bea o ciocolată pun să li se aducă apă clocotită; fiecare își rade, în ceașcă, cantitatea dorită de cacao, toarnă deasupra apă caldă, și adaugă zahărul și aromatele după cum socotește de cuviință.

Este o metodă ce nu se potrivește nici cu gusturile, nici cu moravurile noastre, plăcerea noastră fiind ca ciocolata să ne vină gata preparată.

Ajungînd aici, chimia transcendentă ne-a învățat că nu trebuie să radem ciocolata cu cuțitul, nici s-o sfărîmăm cu pisălogul; deoarece coliziunea uscată ce se produce în aceste două cazuri transformă în amidon cîteva părticele de zahăr, din care pricină băutura devine mai fadă.

Așa că, pentru a face o ciocolată bună pentru consumul imediat, se ia cam o uncie și jumătate de pastă la ceașcă, se lasă să se dizolve încet în apă, pe măsură ce se încălzește, amestecînd cu o spatulă de lemn; o lăsăm să fiarbă vreme de un sfert de ceas, ca să se mai îngroașe, și o servim caldă.

„Domnule, îmi zicea acum cincizeci de ani și mai bine doamna d'Arestrel, stareța mînăstirii Buna-Vestire din Belley, cînd veți dori să gustați o ciocolată bună, puneți să fie făcută de cu seară, într-o cafetieră de faianță și lăsați-o acolo. Odihna de peste noapte o concentrează și îi dă un soi de catifelare, mulțumită căreia va fi cu mult mai gustuoasă. Pe Cel-de-Sus, nu-l poate supăra acest mic rafinament, căci este desăvîrșirea însăși.

Meditațiunea a VII-a

TEORIA PRĂJELII*. 48. — Era o zi frumoasă de mai: soarele își revărsa razele dulci asupra acoperișurilor înnegrite de fum ale orașului plăcerilor, iar străzile (lucru mare) nu lăsau să se vadă nici noroi, nici praf.

Încăpătoarele diligențe încetaseră de mult să mai zguduie caldarîmul; căruțele cele grele se odihneau încă, și nu se vedeau umblînd decît trăsuricile acelea descoperite dinăuntrul cărora frumuseți locale și exotice, adăpostite sub cele mai dichisite pălării, au obiceiul de a arunca priviri cît mai disprețuitoare trecătorilor nevolnici și cît mai cochete celor arătoși.

Era deci ceasul trei al după-amiezii cînd profesorul veni să se așeze în jilțul hărăzit meditației.

Piciorul drept și-l ținea sprijinit vertical pe parchet; cel stîng, întins, forma o diagonală; își rezemase comod spinarea de spătarul fotoliului, iar mîinile și le așezase pe capetele de leu prin care se sfîrșeau brațele venerabilei mobile.

Fruntea-i înaltă stătea mărturie dragostei ce-o purta studiilor savante, iar gura dovedea gustul său pentru petreceri de soi. Ședea dus pe gînduri și întreaga-i înfățișare îndemna pe oricine l-ar fi privit să zică, negreșit: „*Bătrînul* acesta trebuie să fie un înțelept".

* în orig. *friture*. Cuvîntul se aplică la acțiunea de *a frige*, la mijlocul folosit pentru *a frige* și la lucrul *fript*.

Profesorul, instalat așa cum l-am descris, puse să fie chemat mai marele bucătarilor, și slujitorul sosi de-ndată, gata să primească sfaturi, lecții sau porunci.

ALOCUȚIUNE. Meștere La Planche, zise profesorul cu accentul acela grav care pătrunde pînă în adîncul inimilor, toți ce ce se așază la masa mea te proclamă *ciorbar* de prima clasă, ceea ce e foarte bine, căci ciorba este cea dintîi mîngîiere a stomacului aflat la strîmtoare; dar mi-e necaz să văd că nu ești încă decît un *fripturar* șovăielnic.

Ieri încă te-am auzit gemînd aplecat asupra sărbătorescului șalău pe care ni l-ai servit prea moale, searbăd și spălăcit. Prietenul meu R*... ți-a aruncat o privire mustrătoare. M.H.R. și-a îndreptat către apus nasul gnomonic, iar președintele S... a regretat pățania cum ar fi regretat o calamitate publică.

Nenorocirea aceasta s-a întîmplat din pricină că ai neglijat teoria, căreia nu-i simți întreaga însemnătate. Ești nițeluș îndărătnic și cu greu te pot face să pricepi că fenomenele ce se petrec în laboratorul dumitale nu sînt decît înfăptuirea eternelor legi ale naturii; și că anumite lucruri pe care le faci fără a le da atenție, numai pentru că le-ai văzut la alții, nu sînt mai puțin urmarea înaltelor abstracțiuni științifice.

Ascultă deci cu luare-aminte și învață, ca să nu mai fii nevoit, de-acum înainte, să roșești pentru opurile ce ies din mîna dumitale.

* M. R.,... născut în Seyssel, district din Belley, către 1757. Elector al marelui colegiu, poate fi dat tuturor ca exemplu de ce rezultate fericite se obțin printr-o purtare grijulie îmbinată cu cea mai neînduplecată corectitudine.

§ 1. CHIMIE. Diferitele lichide pe care le expui acțiunii focului nu pot primi toate aceeași cantitate de căldură, căci predispozițiile lor naturale sînt deosebite: este aceasta o stare a lucrurilor, a căror taină o deține natura și pe care o numim *putere calorică*.

Astfel, vei putea, fără a păți nimic, să-ți moi degetul în spirt clocotit, dar l-ai trage iute din rachiu și încă și mai iute din apă, iar dacă ai încerca să-l vîri, cît de puțin, în ulei clocotit te-ai alege cu o rană dureroasă căci uleiul se poate încinge de cel puțin trei ori mai tare decît apa.

Ca urmare a acestei rînduieli, lichidele calde acționează în chip diferit asupra corpurilor sapide care le sînt încredințate. Corpurile supuse apei se moaie, se dizolvă și se prefac în fiertură; rezultă de aici supă sau rasol și legume; cele care, dimpotrivă, sînt supuse uleiului, se micșorează, capătă o culoare mai mult sau mai puțin închisă și sfîrșesc prin a se carboniza.

În primul caz, apa descompune și ia cu sine sucurile dinlăuntrul alimentelor, iar în cel de-al doilea, sucurile acestea se păstrează, căci uleiul nu poate să le descompună; și dacă aceste corpuri se usucă e din pricină că acțiunea neîntreruptă a căldurii duce la evaporarea părților lor umede.

Cele două metode au, așadar, nume diferite și numim *a prăji* acțiunea prin care lăsăm să fiarbă în ulei sau în untură bucatele ce urmează a fi servite la masă. Cred că ți-am spus deja că în limbajul de la bucătărie *ulei* și *untură* sînt aproape sinonime, untura nefiind decît un ulei solid, sau uleiul o untură lichidă.

§ 2. APLICAȚIE. Bucatele fripte sînt primite pe la ospețe; ele aduc o variație picantă; sînt plăcute la vedere, își păstrează gustul natural și pot fi mîncate cu mîna, ceea ce este întotdeauna pe placul doamnelor.

Prin prăjire bucătarul are la îndemînă numeroase mijloace de a masca ceea ce a servit cu o zi înainte, și, la nevoie, găsește un ajutor pentru situațiile neașteptate: căci pentru a prăji un crap de patru livre nu e nevoie de mai mult timp decît pentru a fierbe un ou.

Tot meritul unei fripturi bune vine de la *surpriză;* așa vom numi șuvoiul de lichid clocotit care arde sau rumenește partea dinafară a corpurilor, în chiar clipa cînd acestea sînt scufundate în lichidul cu pricina.

Prin această *surpriză* se formează un soi de coajă în care obiectul e ca împachetat și care nu-l lasă să se îmbibe cu grăsime, ci concentrează sucurile, care trec astfel printr-o coacere interioară ce dă alimentului tot gustul la care ne așteptăm.

Ca să se producă *surpriza* trebuie ca lichidul fierbinte să fi luat căldură destulă, în așa fel încît să-și facă efectul de-ndată și pe neașteptate; la acest punct ajunge numai după ce a fost ținut mult timp pe un foc viu și cu flacără mare.

Iată mijlocul prin care ne dăm seama dacă grăsimea pentru friptură este cît trebuie de caldă: tai o feliuță de pîine și o ții în cratiță cinci-șase secunde; dacă o vei scoate întărită și rumenită, vei începe pe dată frigerea, altminteri, va trebui să atîți focul și să o iei de la capăt.

O dată ce ai dus la un bun sfîrșit *surpriza,* dă focul mai mic pentru ca prăjirea să nu se facă prea iute și pentru ca sucurile închise în cratiță să aibă parte de prefacerile datorate căldurii îndelungate, prefaceri care le îmbină și le dau un gust mai ales.

Ai băgat de seamă, fără îndoială, că coaja fripturilor nu mai poate să dizolve nici sarea, nici zahărul, de care au totuși nevoie, după cum le e felul. Nu vei uita, așadar, să pisezi foarte bine aceste două substanțe, ca ele să poată dobîndi o cît mai lesnicioasă alipire și, presărîndu-le pe friptură, condimentarea se va face prin alăturare.

Nu-ți vorbesc despre alegerea uleiurilor și unturilor: feluritele rețetare din care ți-am alcătuit biblioteca ți-au dat destule lămuriri în această privință.

Totuși, nu uita, atunci cînd vei căpăta cîțiva păstrăvi de un sfert de livră fiecare, din aceia pescuiți în pîraiele ce murmură departe de capitală, nu uita, zic, să-i frigi în cel mai fin ulei de măsline pe care-l vei avea: mîncarea aceasta atît de simplă, sărată cum se cuvine și pusă în lumină de cîteva feliuțe de lămîie, poate fi oferită pînă și unei eminențe.*

Să gătești în același fel merlanul, de care fac atîta caz cei ce se pricep la pește. Merlanul este sitarul apelor: aceeași formă firavă, aceeași aromă, și, la fel, e mai presus de semenii săi.

Prescripțiile de mai sus se întemeiază și pe rînduiala din natură. Experiența ne-a învățat că uleiul de măsline nu trebuie folosit decît în operațiuni care se pot sfîrși în puțin timp sau care nu cer prea multă căldură, căci fierberea îndelungată a uleiului de măsline dă la iveală un iz neplăcut ca de ceva pîrlit, provenit din cîteva particule de parenchim,[1] de care e foarte greu să-l scapi și care se carbonizează.

Dumneata nu te-ai dat în lături de la nici una din experiențele propuse de mine și ai avut cel dintîi, gloria de a oferi universului uimit un uriaș calcan fript. A fost aceea o zi de mare bucurie pentru cei aleși.

Du-te: ia seama, și pe mai departe, la tot ceea ce faci și ține bine minte că, din clipa în care oaspeții au pășit în salonul meu, *noi* sîntem cei care purtăm grija fericirii lor.

---

* Domnul Aulissin, avocat napoletan foarte instruit și mare violoncelist amator, lua masa la mine într-o zi și, cum tocmai mîncase ceva ce i se păruse foarte pe gustul său, îmi zise: *„Questo è un vero boccone di cardinale!* — De ce, i-am răspuns eu în aceeași limbă, nu spuneți și dumneavoastră ca noi: *o bucată demnă de un rege?* — Domnule, fu răspunsul amatorului; noi italienii socotim că regii n-au cum să fie gurmanzi, deoarece mesele lor sînt prea scurte și prea demne: pe cînd cardinalii! eh!!! Și scoase un mic geamăt care la dînsul e ceva obișnuit: *hu, hu, hu, hu, hu, hu!*

[1] *parenchim* = țesutul spongios din plămîn, rinichi etc.

Meditațiunea a VIII-a

DESPRE SETE

49. — Setea este simțămîntul lăuntric al nevoii de a bea. La o temperatură de aproximativ treizeci și două de grade Réaumur diferitele lichide a căror circulație menține viața se evaporă fără încetare; prin pierderea ce rezultă de aici fluidele acestea n-ar mai fi în stare să-și facă datoria dacă n-ar fi într-una reîmprospătate: această nevoie ne face să simțim setea.

Noi credem că sediul setei se află în tot sistemul digestiv. Cînd ne este sete (în calitatea noastră de vînător am avut parte adesea de acest soi de suferință) simțim, în chip lămurit, că toate părțile inhalatorii ale gurii, ale gîtlejului și ale stomacului sînt atacate și secătuite; și dacă, uneori, ne potolim totuși setea aplicînd lichidele la alte organe decît acestea, ca, de pildă, făcînd baie, lucrul se întîmplă deoarece, de cum sînt puse în circulație, lichidele cu pricina sînt îndreptate către locul suferinței și se comportă ca niște leacuri.

DIFERITE FELURI DE SETE. Cercetînd această trebuință în toată întinderea sa putem număra trei feluri de sete: setea latentă, setea închipuită și setea arzătoare.

Setea latentă sau obișnuită este echilibrul nevăzut care se stabilește între evaporarea apei din corpul nostru prin transpirație și ne-

voia de a o înlocui; acest fel de sete ne îndeamnă, fără să simțim vreo durere, să bem în timpul mesei și datorită ei putem bea la orice ceas al zilei. Setea aceasta ne însoțește pretutindeni și, oarecum, face parte din existența noastră.

Setea închipuită, proprie speciei umane, vine din instinctul înnăscut care ne face să căutăm în băuturi o forță pe care ele n-o au de la natură și pe care n-o dobîndesc decît prin fermentare. Este vorba de o bucurie nefirească mai degrabă decît de o trebuință firească: este o sete cu adevărat de nestins întrucît ceea ce bem pentru a o potoli nu face decît să o sporească; bețivii din toate țările plătesc tribut acestui soi de sete, care sfîrșește prin a deveni obicei; se întîmplă cel mai adesea ca băutorul să nu se oprească din băut decît atunci cînd îi lipsește băutura sau cînd aceasta l-a biruit și l-a scos de pe cîmpul de luptă.

Atunci cînd, dimpotrivă, omul își potolește setea numai cu apă, care pare a-i fi leacul firesc, nu bea niciodată nici o înghițitură mai mult decît îi este necesar.

Setea arzătoare apare dacă nevoia de a bea crește și dacă nu ne este cu putință să potolim setea latentă.

Poartă numele de *arzătoare* deoarece este însoțită de o senzație de fierbințeală în limbă, de uscăciune în cerul gurii și de o căldură strașnică în tot trupul.

Senzația de sete este atît de mistuitoare încît acest cuvînt e, în mai toate limbile, sinonim cu pofta nemăsurată sau cu dorința aprigă; se spune, așadar, sete de aur, de bogăție, de putere, de răzbunare etc., expresii ce n-ar fi intrat în limbă dacă n-ar fi de-ajuns să-ți fi fost sete măcar o dată în viață ca să-ți dai seama cît sînt de îndreptățite.

Pofta de mîncare se însoțește cu o senzație plăcută, atîta timp cît nu ajunge pînă la foame; în cazul setei nu există asemenea lu-

necare lină, ci, de îndată ce se face simțită, apare neplăcerea și neliniștea, neliniște cumplită cînd nu tragi nădejde să-ți potolești nevoia de a bea.

În chip de dreaptă despăgubire, băutul ne poate aduce, după împrejurări, bucurii nespus de vii, cînd ne potolim o sete aprigă sau ne oferim ceva bun de băut pentru o sete moderată, simțim o plăcută furnicare în întreg aparatul papilar, de la vîrful limbii pînă în adîncul stomacului.

De asemenea, de sete se moare mult mai repede decît de foame. Se cunosc exemple de oameni care, avînd apă, au rămas în viață, fără să mănînce, mai mult de opt zile, pe cînd cei cu totul lipsiți de băutură nu rezistă mai mult de cinci zile.

Deosebirea se datorează faptului că în primul caz se moare de slăbiciune și de sleirea puterii, iar în cel de-al doilea omul este cuprins de o febră care îl arde și crește neîncetat, pe zi ce trece.

De multe ori nici atît nu se poate ține piept setei; în 1787, unul dintre cei o sută de elvețieni din garda lui Ludovic al XVI-lea a murit în văzul tuturor, din pricină că nu băuse vreme de douăzeci și patru de ore. Ostașul nostru ședea în cîrciumă, împreună cu alți camarazi; întrucît ceruse încă un rînd, unul dintre ei îl dojeni fiindcă duce paharul la gură mai des decît ceilalți și nu se poate lipsi de el nici o clipă.

La care el puse rămășag pe zece sticle de vin că nu va bea nimic vreme de douăzeci și patru de ore, rămășag primit pe loc.

Din clipa aceea soldatul încetă să mai bea, cu toate că înainte de a se duce acasă rămase la cîrciumă două ceasuri și mai bine, uitîndu-se la ceilalți cum chefuiesc.

Noaptea a trecut cu bine, pe cît se pare; dar, de cum s-a crăpat de ziuă, i-a venit tare greu că nu poate da pe gît păhărelul lui de

rachiu, așa cum făcea, nesmintit, în fiecare zi.

Toată dimineața a fost tulburat și neliniștit; mergea, venea, se ridica, se așeza fără rost, și avea aerul că nu știe ce face.

La ora unu se culcă, gîndind că se va mai liniști; suferea, era într-adevăr bolnav, dar în zadar îl îndemnau cei din preajmă să bea ceva, el o ținea una și bună că va rezista pînă seara; voia să cîștige pariul, la care fără îndoială, se adăugă și un strop de orgoliu milităresc care îl împiedica să se lase pradă durerii.

A dus-o așa pînă la ora șapte; la șapte și jumătate însă s-a simțit doborît de un rău de moarte și și-a dat duhul fără a fi izbutit să guste din paharul cu vin cu care era îmbiat.

Toate aceste amănunte le-am aflat chiar în seara aceea de la jupîn Schneider, vrednicul gornist al gardei elvețiene, în casa căruia locuiam la Versailles.

CAUZELE SETEI. 50. — Împrejurări de tot felul, îmbinate sau separate, pot duce la creșterea setei. Vom arăta cîteva dintre cele ce au avut oarece înrîurire asupra obiceiurilor noastre.

Setea e mai mare pe vreme călduroasă; de aici urmează deprinderea oamenilor de a-și clădi locuințele pe malul apelor.

Munca fizică face să crească setea; de aceea, proprietarii care se folosesc de lucrători plătiți nu uită niciodată să-i întremeze cu băutură; de aci, zicala care spune că vinul dat acestor oameni e întotdeauna cel mai bine vîndut.

Dansul sporește setea; ca urmare la seratele cu dans se servesc întotdeauna feluri băuturi răcoritoare și întăritoare.

Oratorii suferă de sete; de aceea toți vorbitorii studiază maniera de a bea cît mai grațios paharul cu apă, pahar ce-l vom vedea

curînd și pe marginea catedrei, alături de batista albă.*

Bucuriile împreunării sporesc setea; din care pricină în toate descripțiile poetice ale Ciprului, Amathontei, Cnidosului și ale altor tărîmuri locuite de Venus se găsesc, negreșit, umbrare răcoroase și pîraie ce susură, curg alene și șerpuiesc.

Și cîntatul face să crească setea; iată de ce muzicanții au avut parte de universala faimă de a fi băutori neobosiți. Fiind eu însumi muzician, mă ridic împotriva acestei prejudecăți, care, acum, nu mai este adevărată, și nici n-are haz.

Artiștii ce se perindă prin saloanele noastre dau dovadă de agerime, cît și de discreție în ale băutului; dar pentru ceea ce au pierdut pe o parte, își scot pîrleala pe cealaltă, și, dacă nu mai sînt beți vi, sînt foarte gurmanzi, încît umblă vorba că la Cercul de armonie transcendentală sărbătorirea sfintei Cecilia[1] a ținut uneori mai mult de douăzeci și patru de ore.

EXEMPLU. 51. — Dacă i se întîmplă cuiva să-l tragă un curent foarte puternic, va vedea că faptul acesta este o cauză importantă de sporire a setei; cred că observația de mai la vale va fi citită cu plăcere, mai ales de către vînători.

E lucru știut că prepelițelor le place să-și așeze cuibul în ținuturi muntoase, unde pot să-și clocească ouăle în mai mare siguranță, întrucît secerișul se face mult mai tîrziu.

Cînd se seceră secara ele se strămută în cîmpurile de orz și ovăz; iar cînd și acestea

* Canonicul Delestra, îndrăgit predicator, se servea întotdeauna cu o nucă zaharisită în pauza pe care o făcea după fiecare punct al discursului, pentru a îngădui auditoriului să tușească, să scuipe și să-și șteargă nasul.

[1] Sfînta Cecilia, martiră creștină decapitată în anul 232 în timpul lui Alexandru Sever, este considerată patroana muzicienilor.

sînt culese, se ascund în locurile unde spicele sînt mai puțin coapte.

Acesta este momentul potrivit pentru a le vîna, căci pe niște tarlale nu prea întinse se adună toate prepelițele care cu o lună înainte erau împrăștiate printr-o comună întreagă și încă pentru că, aflîndu-ne la sfîrșitul verii, ele sînt numai bine îngrășate și rotunjite.

Chiar de aceea pornisem într-o zi, împreună cu cîțiva prieteni, prin munții din ținutul Nantua, în cantonul cunoscut sub numele *Plan d'Hotonne* și eram pe punctul de a începe vînătoarea într-una din cele mai frumoase zile din septembrie, sub oblăduirea unui soare strălucitor de neînchipuit pentru un *cockney**.

Numai că, în timp ce prînzeam, s-a iscat, dinspre nord, un vînt grozav de puternic și cu totul potrivnic petrecerii noastre, care totuși nu ne-a împiedicat s-o luăm din loc.

Nici n-a trecut bine un sfert de ceas de vînătoare cînd cel mai firav dintre noi începu să se plîngă de sete; am fi rîs, fără îndoială, pe socoteala lui dacă nu ne-ar fi încercat, pe fiecare, aceeași neplăcere.

Am băut cu toții, căci ne urma un măgăruș încărcat cu provizii; dar ușurarea ne-a fost de scurtă durată. Nu peste mult setea ne-a cuprins din nou și cu asemenea putere încît unii se credeau bolnavi, alții pe cale să se îmbolnăvească, și socoteam să facem cale-ntoarsă, ceea ce ar fi însemnat un drum de zece leghe făcut pe degeaba.

Eu avusesem răgaz să-mi adun gîndurile și descoperisem de unde venea această sete nemaipomenită. I-am chemat la mine pe toți tovarășii de drum și le-am spus că ne aflam sub influența a patru cauze ce se îmbinau

* Prin acest nume se desemnează acei locuitori ai Londrei care n-au ieșit niciodată din oraș; termenul corespunde celui de *gură-cască*. (Interpretarea lui Brillat-Savarin este oarecum tendențioasă. Un *cockney* este un cetățean londonez tradițional — N.T.).

pentru a ne înseta: scăderea însemnată a coloanei de aer ce apăsa asupra trupurilor noastre, și care trebuie că ne iuțea circulația sîngelui; căldura soarelui, de care nimic nu ne ferea; mersul, care ne sporea năduşeala și, peste toate acestea, acțiunea vîntului, care, pătrunzîndu-ne pînă la piele, lua cu sine produsul năduşelii, sorbea fluidele și nu-i lăsa pielii nici un pic de umezeală.

Am încheiat spunînd că, una peste alta, nu era nici un pericol; că, de vreme ce cunoaștem dușmanul n-avem decît să-i ținem piept; am luat hotărîrea că vom bea din jumătate în jumătate de oră.

Precauția aceasta nu a fost însă deajuns; setea era de neînfrînt: nici vinul, nici rachiul, nici vinul amestecat cu apă, nici apa amestecată cu vin nu ne-au fost de nici un folos. Ne era sete chiar în timp ce beam și ne-am simțit prost toată ziua.

Totuși, ziua aceasta a luat sfîrșit, ca oricare alta: stăpînul moșiei Latour ne-a găzduit și am pus laolaltă proviziile noastre și bucatele lui.

Am cinat de minune; curînd ne-am afundat în fîn și ne-am lăsat în voia unui somn desfătător.

A doua zi teoria mea a căpătat girul experienței. În cursul nopții vîntul se potolise de tot; și cu toate că soarele a fost la fel de strălucitor, ba chiar mai cald decît în ajun, am mai vînat o bucată de vreme fără a simți o sete supărătoare.

Dar răul cel mai mare era făcut: deși ploștile noastre fuseseră umplute cu înțeleaptă prevedere, nu izbutiseră să țină piept numeroaselor noastre atacuri și nu mai erau decît niște trupuri lipsite de suflet, așa că am rămas pe nădejdea butoaielor de pe la cîrciumi.

Am bombănit noi, ce-i drept, dar n-aveam de ales; iar eu am rostit o cuvîntare împănată cu blesteme către vîntul ce ne-a secat, cînd am văzut că niște bucate vrednice de

masa regelui, anume o mîncare de spanac cu untură de prepeliță, erau stropite cu un vin abia la fel de bun ca cel de Surène.*

* Surène este un sat foarte drăguț, la două leghe de Paris. Este faimos prin vinurile sale proaste. Se zice — e deja o zicală — că pentru a bea un pahar de vin de Surène, e nevoie de trei oameni și anume: cel care bea și doi însoțitori care să-l țină și să aibă grijă să nu-l apuce greața. La fel se zice și despre vinul de Périeux, ceea ce nu înseamnă că nu se bea totuși și acest vin.

Meditațiunea a IX-a

DESPRE BĂUTURI*

52. — Prin *băutură* înțelegem orice lichid care se poate combina cu alimentele noastre.

Se pare că apa este cea mai naturală băutură. Găsim apă pretutindeni în locurile umblate de animale: adulții o beau în loc de lapte și e ceva tot atît de necesar omului ca și aerul.

APA. Apa este singura băutură care potolește setea cu adevărat, motiv pentru care nici nu putem bea decît destul de puțină deodată. Dintre celelalte băuturi îndrăgite de om, cele mai multe nu sînt decît paleative; dacă omul s-ar fi mulțumit numai cu apa, nu s-ar fi spus niciodată că are, printre altele, și privilegiul de a bea fără să-i fie sete.

EFECTUL NEÎNTÎRZIAT AL BĂUTURILOR. În organismele animale băuturile se absorb cu mare ușurință. Își fac efectul fără întîrziere, iar ușurarea ce ne-o dau o simțim, așa zicînd, pe loc. Oferiți unui om ostenit mîncăruri dintre cele mai sătioase; îi va veni greu să mănînce și, la început, nu-i va fi prea bine. Dați-i un pahar de vin sau de rachiu și veți vedea cum, într-o clipă, se înviorează și parcă renaște.

* Capitolul acesta este pur filozofic. Înșiruirea feluritelor băuturi cunoscute n-avea cum să intre în planul ce mi-l făcusem; n-aș mai fi sfîrșit niciodată.

E o teorie de-a mea, pe care o pot sprijini cu o întîmplare ieșită din comun, relatată de nepotul meu, colonelul Guigard, care de felul său nu-i prea mare povestitor; în schimb se poate conta pe adevărul spuselor lui.

Colonelul se afla în fruntea unui detașament ce se întorcea de la asediul orașului Jaffa; la numai cîțiva stînjeni de locul de popas unde trebuiau să găsească apă dădură peste corpurile cîtorva soldați care porniseră la drum cu o zi înainte și muriseră din pricina căldurii.

Printre victimele arșiței era și un carabinier, cunoscut multora din detașament.

Trebuie că murise de peste douăzeci și patru de ore și cum stătuse toată ziua în bătaia soarelui, fața îi era neagră ca smoala.

Cîțiva camarazi, apropiindu-se de el ca să-l mai vadă o dată, sau, eventual, să-l moștenească dacă era ceva de moștenit, se minunară văzînd că membrele îi erau încă flexibile și că pieptul mai era călduț în jurul inimii.

„Dați-i o gură de trăscău, zise cel mai ghiduș din trupă; pun pariu că dacă nu-i prea departe pe cealaltă lume va veni îndărăt ca să-l guste".

Într-adevăr, după prima linguriță de rachiu mortul deschise ochii; uimiți, camarazii îi frecară tîmplele cu băutura aceea și-l mai făcură să înghită un pic, așa că după un sfert de ceas a fost în stare, cu oleacă de ajutor, să se țină pe spinarea unui măgar.

L-au dus așa pînă la fîntînă; în timpul nopții l-au îngrijit, i-au dat cîteva curmale, l-au hrănit cu băgare de seamă; a doua zi, suit din nou pe măgar, a ajuns la Cairo împreună cu ceilalți.

BĂUTURI TARI. 53. — Demn de toată atenția noastră este soiul acela de instinct, pe cît de răspîndit pe atît de poruncitor, care ne îmboldește să căutăm băuturile tari.

Vinul, cea mai îndrăgită băutură, se află pe pămînt de la facerea lumii, fie că-i sîntem datori, pentru el, lui Noe care a plantat vița de vie, ori lui Bacchus care a stors sucul din struguri; iar despre bere, pusă pe seama lui Osiris, se știe că se fabrica deja în vremuri dincolo de care nu se mai știe nimic sigur.

Toți oamenii, chiar și cei pe care noi îi numim sălbatici, au fost atît de hărțuiți de pofta de băuturi tari încît au ajuns să le fabrice, oricît de limitate le-ar fi fost cunoștințele.

Au acrit laptele animalelor de pe lîngă casă; au stors zeama fructelor și a rădăcinilor, unde au bănuit că se găsesc părți care fermentează; oriunde s-au întîlnit oameni organizați în societăți s-au văzut și băuturile pe care le întrebuințează la ospețe, la sacrificii, la cununii, la înmormîntări, în sfîrșit, la tot ce are, pentru ei, un aer de sărbătoare sau de solemnitate.

Oamenii au băut și au cîntat vinul vreme de multe veacuri, înainte de a-și da seama că se poate extrage din el partea spirtoasă care îi dă tărie; dar întrucît arabii ne-au învățat meșteșugul distilării, meșteșug pe care îl născociseră pentru a obține parfumul de flori, și mai ales de trandafir, atît de slăvit în scrierile lor, am prins a socoti că s-ar putea descoperi în vin cauza acelei savori aprinse care stîrnește gustul într-un fel cu totul aparte; și, din încercare în încercare, s-au descoperit alcoolul, tescovina, rachiul.

Alcoolul este regele lichidelor și mulțumită lui cerul gurii se înfierbîntă în cel mai înalt grad; feluritele moduri de preparare au făcut să țîșnească noi izvoare de bucurie*; el dă anumitor medicamente** o vigoare pe care n-ar avea-o fără ajutorul său; mai mult, el s-a preschimbat, în mîinile noastre, într-o armă,

* Lichiorurile
** Elixirele

căci popoarele Lumii Noi au fost zdrobite și înrobite aproape la fel de mult prin rachiu, cît și prin armele de foc.

Metoda care ne-a făcut să descoperim alcoolul ne-a dus și spre alte rezultate importante; întrucît ea înseamnă că se separă și se scot la lumină părțile din care e alcătuit un corp și care îl fac să nu semene cu nici un altul, a servit de model celor ce făceau cercetări de același fel, cercetări care au făcut cunoscute chinina, morfina, stricnina și altele asemenea, descoperite sau urmînd a fi descoperite în viitor.

Oricum, setea de un anume lichid, pe care natura l-a ascuns sub vălurile sale, pofta grozavă care îi munceşte pe toți oamenii din toate rasele, în orice climat și orice anotimp, este vrednică să atragă asupra sa atenția observatorului filozof.

Ca și alții, am cugetat și eu asupra ei și sînt ispitit să rînduiesc pofta de băuturi fermentate, poftă străină animalelor, alături de neliniștea în fața viitorului, care le este și ea necunoscută, și să le socotesc pe amîndouă drept însușiri speciale ale capodoperei celei din urmă revoluțiuni din spațiul sublunar.

Meditațiunea a X-a

ȘI EPISODICĂ ASUPRA SFÎRȘITULUI LUMII

54. — Am zis: *cea din urmă revoluțiune din spațiul sublunar* și gîndul acesta, astfel exprimat, m-a purtat tare, tare departe.

Din existența anumitor monumente ce vorbesc de la sine aflăm că globul nostru a trecut prin prefaceri pustiitoare care au fost tot atîtea *sfîrșituri ale lumii;* și nu știu ce instinct ne atrage atenția că vor urma alte și alte revoluțiuni.

Adesea am crezut noi că atari grozăvii sînt gata-gata să ne copleșească; dar iată că totuși viețuiesc atîția oameni pe care cometa apoasă prezisă de bunul Jérôme Lalande îi trimisese la spovedania din urmă[1].

După tot ce s-a spus în privința asta sîntem ispitiți să înconjurăm prăpădul cu răzbunări, îngeri distrugători, trîmbițe și alte dichisuri nu mai puțin înfricoșătoare.

Vai! nu e nevoie de atîta zarvă ca să fim nimiciți, nu merităm noi atîtea surle și fanfare; și dacă aceasta este voia Domnului, el poate preschimba fața pămîntului fără atîta ceremonie.

Să ne închipuim, de pildă, că una dintre acele stele călătoare, cărora nimeni nu le știe

[1] *Joseph Jérôme Defrançois de Lalande* (1732—1807),astronom francez, autor al unei *Bibliografii astronomice.*

nici drumul, nici rostul, a căror apariție s-a însoțit întotdeauna de o spaimă moștenită de la o generație la alta; să ne închipuim, zic, că o cometă ar trece destul de aproape de soare pentru a se încărca cu o putere calorică suplimentară și se apropie de noi îndeajuns pentru a pricinui pe pămînt, vreme de șase luni, o temperatură de 60 de grade Réaumur[1] (încă o dată mai fierbinte decît cea pricinuită de cometa din 1811).

La capătul acestei perioade de doliu tot ceea ce trăiește sau vegetează va fi pierit, toate zgomotele vor fi amuțit, pămîntul se va roti în tăcere pînă cînd alte împrejurări vor face să încolțească alte semințe, în vreme ce cauza dezastrului va fi rămas rătăcită în întinsele cîmpuri ale văzduhului, și nici măcar nu va fi fost mai aproape de noi cu cîteva milioane de leghe.

Un asemenea eveniment, la fel de cu putință ca oricare altul, mi-a părut a fi un frumos subiect de meditație și nici o clipă n-am stat în cumpănă pentru a zăbovi asupra lui.

Este ciudat să urmărești, cu gîndul, căldura aceasta ce crește necontenit, să-i prevezi urmările, desfășurarea, lucrarea și să te întrebi:

Quid, în timpul primei zile, în timpul celei de a doua și tot așa pînă în cea din urmă?

Quid, în aer, pămînt și apă, în formarea, amestecul și exploziile gazelor?

Quid în oameni, luați după vîrstă, sex, forță, slăbiciune?

Quid în ascultarea datorată legilor și diriguitorilor, în respectul față de persoane și de proprietate?

Quid în metode și încercări născocite pentru a scăpa de pîrjol?

Quid în legăturile de dragoste, de prietenie, de rudenie, în egoism și devotament?

Quid în sentimente religioase, credințe, resemnări, speranțe etc. etc.?

[1] 1°R = 1,25°C.

Istoria va putea aduce unele mărturii despre influențele asupra moralei; căci sfîrșitul lumii a fost prezis de mai multe ori, ba chiar hotărît pentru o zi anume.

Am oarecari păreri de rău că nu aduc la cunoștința cititorilor mei cum le-am așezat pe toate acestea în mintea mea și potrivit înțelepciunii mele; dar nu voiesc a-i lipsi de plăcerea de a și le rîndui ei înșiși. E un fel de a scurta insomniile din timpul nopții ori de a pregăti cîteva *siestas* în timpul zilei.

Primejdia mare desface toate legăturile. La Filadelfia, pe vremea marii epidemii de friguri din 1792, au fost văzuți soți ce nu le deschideau soțiilor ușa domiciliului conjugal, copii ce-și părăseau tatăl și multe alte întîmplări de acest fel.

'Quod a nobis Deus avertat!'[1]

[1] De care să ne ferească Dumnezeu.

Meditațiunea a XI-a

DESPRE GURMANDERIE

55. — Am cercetat toate dicționarele la cuvîntul *Gourmandise* și n-am fost deloc mulțumit de ceea ce am găsit. Nu e decît o confuzie veșnică a *gurmanderiei* propriu-zise cu *lăcomia* și cu *voracitatea:* de unde am tras concluzia că lexicografii, foarte demni de stimă altminteri, nu fac parte dintre acei savanți îndatoritori care mușcă cu grație dintr-o aripă de potîrniche cu sos *suprême*[1] pentru a o stropi apoi, ținînd în sus degetul mic, cu un pahar de vin de Laffite sau Clos-Vougeot.

Au uitat, au uitat cu desăvîrșire gurmanderia socială, care întrunește eleganța ateniană, luxul roman și delicatețea franceză, care rînduiește totul cu agerime, duce la îndeplinire în chip savant, savurează energic și judecă profund: însușire prețioasă, care ar putea fi o virtute și care este cel puțin, cu siguranță, izvorul celor mai pure plăceri ale noastre.

DEFINIȚII. Să dăm deci definiții și să ne înțelegem.

Gurmanderia este preferința pasionată, rațională și intrată în obișnuință pentru tot ceea ce face plăcere gustului.

[1] Sosul *suprême* este un sos consistent, pregătit cu gălbenuș de ou și smîntînă.

Gurmanderia este dușmana exceselor; orice ins care face indigestie ori se îmbată de-a dreptul riscă să fie șters de pe listă.

Tot la capitolul *Gourmandise* intră și *Friandise* care nu-i altceva decît aceeași preferință arătată însă felurilor ușoare, delicate, cu volum mic, dulcețuri, prăjituri și altele. Este o modificare ce a fost introdusă în favoarea femeilor și a bărbaților care, în această privință, le seamănă.

Sub orice lumină am privi-o, gurmanderia este vrednică numai de laude și de încurajări.

Din punct de vedere fizic ea este urmarea și dovada faptului că organele destinate hrănirii sînt în perfectă stare de sănătate.

Pe plan moral, ea este supunere implicită față de poruncile Creatorului care, poruncindu-ne să mîncăm pentru a trăi, ne îmbie prin pofta de mîncare, ne ajută prin gust și ne răsplătește prin plăcere.

AVANTAJELE GURMANDERIEI. Din punctul de vedere al economiei politice, gurmanderia este legătura comună ce unește popoarele prin schimbul de produse care alcătuiesc hrana de fiecare zi.

Ea pune pe drumuri, de la un pol la celălalt, vinurile, rachiurile, zaharicalele, mirodeniile, cărnurile marinate, mezelurile, merindele de tot soiul, pînă la ouă și pepeni.

Ea dă prețul cuvenit bucatelor bunișoare, bune sau foarte bune, însușirile acestea fiind fie dobîndite prin meșteșug, fie căpătate de la natură.

Ea ține trează nădejdea și dorința de întrecere în sînul mulțimii de pescari, grădinari și alții asemenea, care umplu zi de zi cămările cele mai îmbelșugate cu produsele muncii și descoperirilor lor.

Ea, în sfîrșit, dă de lucru harnicilor bucătari, plăcintari, cofetari și alți preparatori cu alte titluri care, la rîndul lor, pun la treabă fel de fel de muncitori, fapt ce prilejuiește mereu și pretutindeni o circulație a banilor căreia nici mintea cea mai ageră nu i-ar putea socoti mișcarea și nici hotărî cota-parte.

Și mai trebuie spus că toate meseriile ce slujesc gurmanderia aduc cu atît mai mult profit cu cît se sprijină atît pe cele mai mari averi, cît și pe trebuințe ce renasc în fiecare zi.

În starea la care a ajuns societatea noastră e greu să ne închipuim un popor care ar trăi numai cu pîine și legume. Un astfel de popor, dacă ar exista, ar fi negreșit subjugat de armatele carnivore, asemeni indienilor, care au fost, rînd pe rînd, prada tuturor celor care au venit să-i atace; ori de nu, s-ar lăsa convertit la bucătăria vecinilor săi, cum s-a întîmplat odinioară cu beoțienii, care au devenit gurmanzi în urma bătăliei de la Leuctra[1].

URMARE 56. — Gurmanderia oferă mari resurse fiscului: ea îndestulează dările, vămile, impozitele indirecte. Plătim tribut pentru tot ceea ce consumăm și nu există visterie care să nu fie vajnic sprijinită de către gurmanzi.

Să vorbim, de pildă, despre roiul de meșteri bucătari care de mai multe veacuri încoace părăsesc Franța, an de an, pentru a cerceta gurmanderiile străine. Cei mai mulți dintre ei izbîndesc și, ascultînd apoi de un instinct ce nu moare niciodată în inima francezilor, aduc în patrie rodul iscusinței lor. Lucrul e mai însemnat decît pare și acești oameni vor avea, ca și alții, un arbore genealogic.

Iar dacă popoarele ar fi într-adevăr recunoscătoare, cine, mai mult decît francezii, ar fi trebuit să înalțe gurmanderiei temple și altare?

---

[1] La Leuctra s-a dat o mare bătălie în care tebanii (beoțienii) conduși de Epaminonda i-au înfrînt pe spartani (371 î.e.n.).

PUTEREA GURMANDERIEI. 57. — În 1815[1], tratatul din luna noiembrie a impus Franței să plătească aliaților șapte sute cincizeci de milioane în trei ani.

La această povară se adăuga aceea de a face față plîngerilor personale ale locuitorilor din diferite țări, cărora suveranii lor le socotiseră despăgubirile la mai mult de trei sute de milioane.

În sfîrșit, la toate acestea trebuie adăugate feluritele rechiziționări în natură făcute de generalii inamici, care încărcau furgoane întregi și le trimiteau către granițe, rămînînd să fie plătite mai tîrziu de vistierie; în total, mai mult de cincisprezece miliarde.

Puteam, eram chiar îndreptățiți să ne temem că plăți atît de uriașe, care se efectuau zi de zi în *numerar* vor sărăci vistieria, vor duce la devalorizarea monedei și vor abate asupra noastră toate nenorocirile ce amenință o țară fără bani și lipsită de mijloacele de a și-i dobîndi.

„Vai! ziceau oamenii de bună credință văzînd cum trece tomberonul fatal, mergînd să se umple în strada Vivienne[2]; vai! iată cum banii noștri iau drumul străinătății, la anul vom cădea în genunchi în fața unui taler; vom ajunge în starea de plîns a unui om ruinat; de orice ne-am apuca, nu ne va reuși nimic; nu vom avea de unde să împrumutăm; urmează istovirea, lîncezeala, moartea civilă".

Ceea ce s-a întîmplat a dezmințit aceste spaime; și, spre marea uimire a tuturor celor ce se ocupă de finanțe, plățile s-au făcut cu

[1] Este vorba despre Tratatul de la Paris, încheiat între Franța și Puterile aliate după înfrîngerea de la Waterloo și cea de-a doua exilare a lui Napoleon. Franței i s-a impus o datorie de război foarte mare.

[2] Strada Vivienne era, la începutul secolului al XIX-lea, una dintre cele mai animate și luxoase străzi pariziene; plățile se făceau la Tribunalul de comerț aflat pe această stradă.

ușurință, creditul a crescut, lumea s-a aruncat cu lăcomie asupra împrumuturilor și în tot timpul cît a durat această *superpurgație* cursul de schimb, deci cea mai neîndoielnică măsură a circulației monetare, a fost în folosul nostru, am avut, adică, proba matematică de netăgăduit că în Franța intrau mai mulți bani decît ieșeau din ea.

Care a fost puterea ce ne-a sărit în ajutor? Ce zeitate a făcut minunea? Gurmanderia.

Cînd bretonii, germanii, teutonii, cimerienii și sciții au năvălit în Franța au dat dovadă de o voracitate rară și de stomacuri cu o capacitate ieșită din comun.

Nu s-au mulțumit ei multă vreme cu mesele oficiale, silite să le ofere o ospitalitate forțată; au năzuit către plăceri mai delicate; și foarte curînd orașul rege s-a preschimbat într-un uriaș refectoriu. Străinii aceștia mîncau în restaurante, în cîrciumi, în cafenele, în taverne, în birturi, pînă și pe străzi.

Se îmbuibau cu cărnuri, cu pește, cu vînat, cu trufe, cu plăcinte și mai cu seamă cu fructe de-ale noastre.

Beau cu o lăcomie pe măsura poftei de mîncare și cereau întotdeauna vinurile cele mai scumpe, nădăjduind că vor afla în ele plăceri nemaiauzite, pe care, apoi, erau grozav de uimiți că nu le-au găsit.

Observatorii superficiali nu știau ce să creadă despre ghiftuiala asta nesfîrșită și neostoită; dar adevărații francezi rîdeau și-și frecau mîinile zicînd: „Ia uită-te la ei, sînt vrăjiți, ne-au înapoiat în seara asta mai mulți taleri decît le-a numărat vistieria azi-dimineață".

Vremurile acelea au fost favorabile tuturor celor ce se îndeletniceau cu mulțumirea plăcerilor gustului. Véry și-a rotunjit averea; Achard a început să și-o clădească pe a sa; Beauvilliers s-a văzut de trei ori mai bogat, iar madame Sullot, a cărei prăvălie de la Palais-Royal n-a-

vea mai mult de doi stînjeni pătrați, vindea zilnic pînă la douăsprezece mii de pateuri.*

Starea aceasta de lucruri dăinuie și acum, străinii vin din toate colțurile Europei pentru a reînnoi, pe timp de pace, plăcutele obiceiuri căpătate în război; ei trebuie să vină la Paris, iar cînd au sosit, trebuie să se ospăteze cu orice preț. Și dacă vistieria se alege cu ceva de aici, asta se datorează mai puțin profiturilor în sine, cît încrederii instinctive pe care nu se poate să n-o aibă cineva într-un popor unde gurmanzii sînt fericiți**.

PORTRETUL UNEI DRĂGĂLAȘE GURMANDE. 58. — Gurmanderia nu le șade deloc rău femeilor, căci este priincioasă organelor lor plăpînde și le slujește drept despăgubire pentru cîteva plăceri de care sînt nevoite să se lipsească și pentru unele neplăceri la care, pe cît se pare, le-a osîndit natura.

Nimic nu-i mai plăcut la vedere decît o gurmandă frumușică la atac: și-a pus șervetul cum se cuvine; și-a așezat o mînă pe masă; cealaltă îndreaptă către gură bucățelele elegant tăiate sau aripa de potîrniche, care trebuie mușcată; ochii sclipesc, buzele lucesc, conversația îi este sprințară și toate mișcările grațioase; nu-i lipsește acel grăunte de cochetărie pe care femeile îl pun în tot ce fac. Nimeni nu poate rezista la atîta drăgălășenie; pînă și Cato cenzorul[1] s-ar simți mișcat.

---

* Cînd armata năvălitoare a trecut prin Champagne a luat șase sute de mii de sticle de vin de la domnul Moët, din Epernay, vestit pentru frumusețea pivnițelor sale. Dînsul s-a consolat de pierderea aceasta enormă cînd a văzut că jefuitorii păstrează gustul vinului său: comenzile din nord au crescut, de atunci, de două ori și ceva.

** Calculele pe care se bizuie acest articol mi-au fost furnizate de Dl. M. B.... gastronom aspirant, căruia nu-i lipsesc titlurile, fiind dumnealui financiar și muzician.

[1] *Cato cel Bătrîn*, sau *Cato Cenzorul* (234—149 î.e.n.), om de stat roman. Cenzor în anul 184, s-a străduit să îngrădească luxul din Roma.

ANECDOTĂ. Aici, totuși, îmi aduc eu aminte de o întîmplare care tare m-a amărît.

Într-una din zile mă aflam foarte potrivit așezat la masă, alături de frumoasa doamnă M... d, și mă bucuram în sinea mea de asemenea noroc cînd, întorcîndu-se deodată spre mine, îmi zise: „În sănătatea dumitale!“ Am început pe dată o frază dibace pentru a-i intra în grații, dar n-am apucat s-o sfîrșesc, căci cocheta se întoarse către vecinul din stînga spunîndu-i și lui: „Să ciocnim!“... Au ciocnit, iar faptul de a mă fi părăsit așa de brusc mi-a apărut ca o trădare și mi-a făcut în inimă o rană pe care atîta amar de ani n-au vindecat-o încă.

FEMEILE SÎNT GURMANDE. Înclinarea sexului frumos pentru gurmanderie are ceva ce ține de instinct, întrucît gurmanderia prieste frumuseții.

Un șir de observații exacte și riguroase au arătat că un regim suculent, delicat și îngrijit alungă, departe, și pentru multă vreme, semnele exterioare ale bătrîneții.

Un asemenea regim dă ochilor mai multă strălucire, mai multă frăgezime pielii și mai multă vigoare mușchilor și întrucît în fiziologie se știe sigur că secătuirea mușchilor cauzează ridurile, dușmani temuți ai frumuseții, e la fel de adevărat că, în condițiuni egale, cei care știu să mănînce par cu zece ani mai tineri decît cei cărora știința aceasta le este străină.

Pictorii și sculptorii s-au pătruns de acest adevăr căci nu-i înfățișează niciodată pe abstinenții, de bună voie ori din datorie ca avarii și pustnicii, fără a le da paloarea bolii, jigăreala mizeriei și zbîrciturile nevolniciei.

EFECTELE GURMANDERIEI ASUPRA SOCIABILITĂȚII. 59. — Gurmanderia este una dintre principalele legături ale societății; ea face să se întindă, încet-încet, acel neprețuit duh al ospeției care adună în fiece zi diferitele stări ale societății, le topește în una singură,

însuflețește conversația și îmblînzește asprimile inegalității sociale.

Tot ea îndreptățește sîrguința cu care un amfitrion se pregătește pentru a-și primi bine musafirii, ca și recunoștința acestora, cînd văd că el s-a ocupat de ei cu atîta pricepere; și aici e cazul să-i facem de rușine pe veci pe acei mîncăi proști care înghit cu vinovată nepăsare cele mai alese bucate sau sorb cu o nelegiuită lipsă de atenție un nectar limpede și parfumat.

Lege generală: Tot ce este bine și iscusit întocmit cere elogii explicite; iar o laudă delicată este de cuviință oriunde se vede dorința de a face plăcere.

INFLUENȚA GURMANDERIEI ASUPRA FERICIRII CONJUGALE. 60. — În sfîrșit, gurmanderia, cînd este împărtășită, are o influență cît se poate de însemnată asupra fericirii ce-o putem afla în uniunea conjugală.

Doi soți gurmanzi au măcar o dată în zi un prilej plăcut de întîlnire; căci chiar și cei care dorm separat (sînt mulți dintr-aceștia) mănîncă la aceeași masă; au astfel un subiect nepieritor de conversație; ei discută nu numai despre ceea ce mănîncă, ci și despre ce au mîncat, despre ce vor mînca, despre ce au observat la alții, despre felurile la modă, despre noile născociri etc., etc. și e lucru știut că sporovăiala familială (*chit-chat*) e plină de farmec.

Muzica este și ea, fără îndoială, foarte atrăgătoare pentru cei care o iubesc: dar e ca și cum te-ai apuca de o altă muncă.

Și de altfel, se întîmplă să ai guturai, să rămîi în urmă, să fie dezacordate instrumentele, să te doară capul și nu se mai alege nimic din concertul plănuit.

Dimpotrivă, o aceeași nevoie îi cheamă la masă pe cei doi soți, o aceeași înclinare îi ține față în față; ei au în mod firesc unul pentru celălalt acele mici atenții din care se vede dorința de a face plăcere; fericirea de care avem parte în viață atîrnă în mare măsură de felul în care se desfășoară zilnic mesele.

Observația aceasta, destul de nouă în Franța, nu-i scăpase moralistului englez Fielding[1], el a dezvoltat-o zugrăvind în romanul său *Pamela* osebitele feluri în care-și sfîrșesc ziua două perechi căsătorite.

Primul este un lord, întîiul născut, prin urmare posesorul tuturor bunurilor familiei.

Cel de-al doilea este fratele său mezin, soțul Pamelei, dezmoștenit din pricina acestei căsătorii, ducînd, din jumătatea lui de soldă, un trai strîmtorat, vecin cu sărăcia.

Lordul și soția sa intră pe uși diferite și se salută cu răceală, cu toate că nu se văzuseră peste zi. Se așază la o masă minunat aranjată, înconjurată de lachei sclipind de fireturi aurite, se servesc în tăcere și mănîncă fără plăcere. Totuși, după plecarea servitorilor, leagă un soi de conversație; nu peste mult își dau arama pe față, vorba se schimbă în ceartă, iar ei se ridică mînioși și se duc, fiecare în apartamentul său, să cugete la bucuriile văduviei.

Fratele său în schimb este întîmpinat, cînd sosește în modesta sa locuință, cu cea mai gingașă nerăbdare și cele mai dulci mîngîieri. Se așază la o masă sărăcăcioasă; dar cum să nu fie bucatele grozav de gustoase? Pamela însăși le-a gătit. Se desfată mîncînd și între timp discută despre treburile lor, despre planurile de viitor, despre dragoste. O jumătate de sticlă de Madeira îi ajută să-și prelungească cina și taifasul; curînd, se regăsesc în același pat; și, după

[1] *Henry Fielding* (1707—1754), cunoscut scriitor englez. A scris și comedii, dar faima o datorează romanelor picarești în care aventurile eroilor se împletesc cu realiste și necruțătoare tablouri de moravuri (*Viața lui Tom Jones; Copil găsit; Moll Flanders*). Brillat-Savarin face aici o confuzie între Fielding și Samuel Richardson, acesta din urmă fiind autorul romanului *Pamela, sau Virtutea răsplătită*. Fielding este autorul unei replici parodice la acest roman, *Shamela*. S. Richardson (1765—1839) a fost foarte citit și prețuit în epocă. Diderot, de pildă, îi aprecia mult opera. O altă scriere foarte cunoscută a sa este romanul epistolar moralizator *Clarissa Harlowe*.

înflăcărările iubirii împărtășite, un somn lin îi va face să uite prezentul și să viseze la un viitor mai bun.

Cinste gurmanderiei, așa cum o înfățișăm cititorilor noștri și atîta timp cît nu-l abate pe om nici de la treburi, nici de la îndatoriri; căci așa cum desfrînul lui Sardanapal[1] nu ne-a dezgustat de femei, tot așa nici nemaipomenitele orgii ale lui Vitellius[2] nu ne pot face să întoarcem spatele unui ospăț rostuit cum se cuvine.

Dacă gurmanderia ajunge lăcomie, poftă nemăsurată, nesaț, își pierde numele și frumoasele însușiri, și nu ne mai interesăm noi de ea, ci moralistul care o va îndrepta prin sfaturi, ori medicul, care o va vindeca cu leacuri.

Această *gourmandise*, așa cum a caracterizat-o profesorul în capitolul de față, nu are nume decît în limba franceză; nu poate fi desemnată nici prin latinescul *gula*, nici prin enlezescul *gluttony*, nici prin germanul *Lusternheit;* îi sfătuim deci pe cei ce-ar fi ispitiți să traducă această carte plină de învățăminte să păstreze substantivul și să schimbe doar articolul: așa au procedat toate popoarele pentru cochetărie și tot ce e în legătură cu ea.

NOTA UNUI GASTRONOM PATRIOT. Observ cu mîndrie că gurmanderia și cochetăria, aceste două mari prefaceri pe care cea mai înaltă sociabilitate le-a adus celor mai de neocolit nevoi ale noastre, sînt amîndouă de origine franceză.

[1] *Sardanapal*, rege asirian legendar, tipul monarhului desfrînat. Se spune că a pierit pe rug, laolaltă cu femeile și avuțiile sale.

[2] *Aulus Vitellius* (15—69), împărat roman ce a domnit numai opt luni, răstimp în care a devenit celebru pentru cruzimea și lăcomia de care a dat dovadă. A murit linșat de mulțime.

Meditațiunea a XII-a

DESPRE GURMANZI

NU ORICINE VREA E GURMAND. 61. — Există indivizi cărora natura le-a refuzat o anume delicatețe a organelor, ori vigoare a atenției, în lipsa cărora cele mai gustoase mîncăruri rămîn neluate în seamă.

Fiziologia a cercetat de pe acum prima dintre aceste varietăți, arătînd că limba nefericiților în chestiune este prost înzestrată cu nodozitățile nervoase menite să capteze și să dea apreciere savorilor, care lor nu le mai trezesc decît o senzație tocită; în fața savorilor ei sînt aidoma orbilor în fața luminii.

Cealaltă se compune din aiuriți, flecari, neastîmpărați, ambițioși și alții asemenea, care vor să se țină de două lucruri deodată și mănîncă numai și numai ca să-și potolească foamea.

NAPOLEON. Așa era, între alții, Napoleon. N-avea nici o socoteală în privința mesei, mînca în grabă și prost; dar și aici se putea afla voința absolută ce-o punea el în toate. De cum se ivea, pofta-i de mîncare trebuia pe dată mulțumită, iar serviciul său era rînduit în așa fel încît în orice loc și la orice oră, la un cuvînt de-al său, i se puneau pe masă niște cotlete, carne de pasăre și cafea.

GURMANZI PRIN PREDESTINARE. Se află însă printre noi o clasă de oameni privi-

legiați, chemați către plăcerile gustului printr-o predestinare materială și organică.

Dintotdeauna am fost adept al lui Lavater și Gall[1]: cred în dispozițiunile înnăscute.

Întrucît aflăm în tot locul inși care, e limpede, au venit pe lume pentru a vedea prost, a merge greu și a auzi rău, născîndu-se ei miopi, șchiopi sau surzi, de ce n-ar exista alții a căror ursită ar fi să încerce mai mult decît ceilalți senzații de un soi anume?

De altminteri, dacă ai o cît de mică înclinare spre observație, întîlnești în fiece clipă, în societate, fizionomii ce au înscrise în ele semnul de neșters al unui sentiment mai presus de celelalte, așa de pildă, neobrăzarea plină de dispreț, mulțumirea de sine, senzualitatea etc., etc. E drept, toate acestea pot sălășlui și într-o persoană cu figura oarecare, dar atunci cînd fizionomia poartă o pecete anume, rareori se întîmplă să fie înșelătoare.

---

[1] *Johan Gaspar Lavater* (1741—1801), pastor protestant, autor prolific de lucrări religioase tratînd despre tehnicile de atingere a stărilor extatice, despre sistemul revelațiilor divine, etc. Își datorează gloria lucrării *Fragmente fiziognomice* în care dezvoltă teoria potrivit căreia principalele trăsături de caracter sînt reflectate în forma și proporțiile diferitelor părți ale chipului uman, o mare importanță avînd conformația nasului, de pildă. Foarte în vogă în prima jumătate a secolului trecut, teoria a atras și numeroși oameni de litere (Balzac, de pildă, a apelat adesea la ea). În ciuda modei, Academia din Berlin a condamnat sistemul fiziognomic ca lipsit de suport științific.

François Joseph Gall (1758—1828), întemeietor al cranioscopiei, disciplină cunoscută sub numele de frenologie, fiind denumită astfel de un discipol al său (Spurzheim). Ideile doctorului Gall erau, în mare: calitățile morale și facultățile intelectuale sînt înnăscute, forma capului și a craniului repetă forma creierului; de exemplu, dezvoltarea facultăților intelectuale este proporțională cu înălțimea frunții, ceea ce dă posibilitatea stabilirii unor „hărți craniologice", care sînt implicit un fel de fișe personale amănunțite ale pacientului. Moda frenologiei a urmat-o pe cea a teoriei fiziognomice cu care s-a împletit uneori.

Pasiunile acționează asupra mușchilor; și foarte adesea, chiar dacă omul tace, pe fața lui se pot citi toate simțămintele care îl tulbură. Această încordare, oricît de obișnuită i-ar fi, sfîrșește prin a lăsa urme ce nu se șterg și dă astfel fizionomiei un caracter permanent și lesne de deslușit.

PREDESTINARE SENZUALĂ. 62. — Predestinații gurmanderiei sînt în general de statură mijlocie, au fața rotundă sau pătrată, ochii strălucitori, fruntea îngustă, nasul scurt, buzele cărnoase și bărbia rotundă. Femeile sînt durdulii, mai degrabă drăgălașe decît frumoase și înclină un pic spre obezitate.

Cele ce sînt pofticioase în chip învederat au trăsături mai fine, un aer mai delicat, sînt mai mărunțele și se deosebesc mai cu seamă printr-un plescăit numai al lor.

Este înfățișarea sub care trebuie căutați comesenii cei mai plăcuți; aceștia nu fac nazuri, mănîncă încet, savurează cu chibzuială. Nu sînt defel zoriți să plece din casa unde au fost primiți cu așa de aleasă ospitalitate; și te poți bizui pe ei toată seara, deoarece cunosc toate jocurile și petrecerile de societate ce sînt adaosurile obișnuite ale unei întruniri gastronomice.

Cei cărora, dimpotrivă, natura le-a refuzat aptitudinea plăcerilor gustului au fața, nasul și ochii prelungi; de orice statură ar fi, înfățișarea lor are ceva alungit. Părul le este drept, negru și rotunjimile, mai ales, le lipsesc; ei sînt răspunzători de născocirea pantalonilor.

Femeile năpăstuite de soartă cu același soi de nefericire sînt colțuroase, se plictisesc la masă și nu trăiesc decît din boston[1] și din bîrfă.

Această teorie fiziologică nu-și va afla, sper, decît prea puțini contrazicători, fiind la îndemîna oricui să o pună la încercare în preajma sa; totuși, mă voi sprijini din nou pe fapte.

---

[1] *Boston:* joc de cărți, cu reguli destul de complicate, foarte gustat în saloanele secolului trecut.

Fusesem poftit într-o zi la o masă strălucită; în fața mea ședea o persoană tare drăguță, cu un chip foarte senzual. M-am aplecat către vecinul meu și i-am șoptit că avînd asemenea trăsături era cu neputință ca duduia să nu fie gurmandă foarte. „Ce nebunie, îmi răspunse el; dacă are cincisprezece ani! nu-i încă vîrsta gurmanderiei... Dar la urma urmei, să luăm aminte".

Începutul n-a fost tocmai în favoarea mea; mi-era chiar teamă că m-am compromis; la primele două feluri tînăra dovedi o cumpătare ce mă uimea și mă temeam să nu fi nimerit peste o excepție, căci fiece regulă și-o are pe a sa. Dar, în sfîrșit, sosi desertul, un desert pe cît de atrăgător pe atît de îmbelșugat și îmi redeșteptă nădejdea. Care nădejde nu mi-a fost dezamăgită: nu numai că mîncă tot ce i se oferi, dar mai ceru și din felurile aflate mult mai departe de locul ei. Pînă la urmă gustă din toate; vecinul se mira că într-un stomac atît de mic izbuteau să încapă atîtea. Așa s-a verificat diagnosticul meu, iar știința a triumfat încă o dată. Doi ani mai tîrziu am întîlnit-o din nou, la opt zile după căsătoria ei; se împlinise, și întru totul spre binele ei; lăsa să iasă la iveală un pic de cochetărie și, lăsînd să se întrevadă tot ceea ce moda îngăduie să dezvăluie din farmece, era răpitoare. Soțul era numai bun de pus în ramă; aducea cu un soi de ventriloc, din aceia care știu să rîdă pe o parte și să plîngă pe cealaltă, părea adică bucuros nevoie mare că i se admiră nevasta, dar cum vreun curtezan avea aerul că stăruie, îl apucau frisoane de cea mai curată gelozie. A ieșit biruitor acest din urmă sentiment; și-a dus soția într-un departament îndepărtat și acolo, pentru mine, sfîrșește biografia ei.

Am făcut, cu alt prilej, o remarcă asemănătoare asupra ducelui Decrès, cel care a fost mult timp ministrul marinei.

Se știe că era trupeș, lat în spate, cu părul negru și cîrlionțat, că avea fața mai curînd ro-

tundă, bărbia agresivă, buzele groase și o gură de uriaș; așadar l-am proclamat pe loc sortit mîncărurilor gustoase și femeilor frumoase.

Această observație fiziognomică am strecurat-o, lin și încetișor, în urechea unei doamne frumoase pe care o socoteam discretă. Vai! cum mă înșelam! doar era o fiică a Evei și secretul meu ar fi sufocat-o. Așa că în aceeași seară excelența sa a fost înștiințată de inducția științifică căreia îi dăduse prilej întreaga alcătuire a trăsăturilor sale.

Am aflat-o a doua zi, printr-o foarte amabilă scrisoare ce mi-o trimise ducele, în care tăgăduia, cu modestie, că ar poseda cele două însușiri, altminteri cît se poate de demne de stimă, pe care i le descoperisem.

Nu m-am dat bătut. Am răspuns că natura nu făptuiește nimica în zadar; că pe el, era limpede, îl formase pentru niște misiuni anume; pe care, de nu le îndeplinea, se ridica împotriva voinței sale; că, de altfel, n-aveam nici un drept la atari mărturisiri etc.

Corespondența s-a oprit aici; dar puțin după aceea Parisul întreg a aflat, prin vocea jurnalelor, despre memorabila bătălie ce a avut loc între ministru și bucătarul său, bătălie îndelungată, cu sorți schimbători, în care excelența sa nu a fost întotdeauna în avantaj. Ori, dacă după o așa pățanie, bucătarul n-a fost dat afară (și n-a fost) eu mă socot îndreptățit să cred că ducele se afla cu desăvîrșire sub stăpînirea harului acestui artist și nu nădăjduia să găsească un altul în stare a-i mulțumi gusturile în chip la fel de plăcut; fără asta n-ar fi izbutit niciînd să treacă peste sila firească ce trebuie că i-o stîrnea faptul de a fi servit de un atît de războinic slujitor.

Pe cînd așterneam aceste rînduri, într-o frumoasă seară de iarnă, Dl. Cartier, fost primviolonist al Operei și dibaci interpret, intră în camera mea și se așeză lîngă foc. Eram pătruns de subiectul meu și, măsurîndu-l cu atenție din cap pînă-n picioare l-am întrebat: „Dragă pro-

fesore, cum se face că nu sînteți gurmand, deși purtați toate însemnele gurmanderiei? — Eram, chiar foarte tare, îmi răspunse el, dar mă abțin. — Din înțelepciune oare? fu replica mea. Nu răspunse, și lăsă să-i scape un suspin à la Walter Scott, adică ceva foarte aproape de geamăt.

GURMANZI PRIN PROFESIUNE. 63. — Dacă unii sînt gurmanzi prin predestinare, alții sînt astfel prin profesiune. Aici trebuie să atrag atenția asupra a patru mari categorii: financiarii, medicii, oamenii de litere și cuvioșii.

FINANCIARII. Financiarii sînt eroii gurmanderiei. Aici *erou* este cuvîntul cel mai nimerit, căci s-au dat lupte; iar aristocrația nobiliară i-ar fi strivit pe financiari sub greutatea titlurilor și blazoanelor sale, dacă aceștia nu i-ar fi stat împotrivă cu cîte o masă somptuoasă și niscaiva case de bani. Bucătarii se luptau cu genealogiștii; și, cu toate că ducii nici nu ieșeau bine că-l și luau peste picior pe amfitrionul care-i ospătase, totuși veniseră, și prezența lor le dovedea înfrîngerea.

Altminteri, toți cei care fac avere cu ușurință sînt, aproape fără scăpare, siliți să fie gurmanzi.

Inegalitatea condițiilor atrage inegalitatea averilor, dar aceasta nu aduce cu sine inegalitatea trebuințelor; așa se face că adesea cel ce poate plăti în fiecare zi o masă îndestulătoare pentru o sută de persoane se satură el însuși cu un picior de pui. Trebuie deci ca arta să-și pună în bătaie toată iscusința pentru a însufleți un atît de firav apetit prin bucate care să-l sprijine fără a-i dăuna și să-l mîngîie fără a-l înăbuși. Așa a devenit Mondor gurmand, și gurmanzii de pretutindeni s-au adunat degrabă în preajma lui.

Iată de ce în toate șirurile de rețete ce ni le înfățișează cărțile de bucătărie elementară se află negreșit una sau mai multe cu denumirea *à la financière*. Și se știe că nu regele, ci

fermierii generali[1] se bucurau, pe vremuri, de prima mîncare de mazăre, o trufanda care costa totdeauna opt sute de franci.

Nu altfel se petrec lucrurile în zilele noastre, mesele financiarilor continuă să ofere tot ce se găsește mai desăvîrșit în natură, mai timpuriu în sere, mai delicat prin artă; personaje dintre cele mai istorice nu se socotesc înjosite cînd e vorba să se așeze la aceste ospețe.

MEDICII. 64. — Medicii sînt supuși unor cauze de altă natură, deși la fel de puternice: ei sînt gurmanzi prin seducție; de bronz să fie și tot nu s-ar putea împotrivi forței lucrurilor.

Dragii de doctori sînt atît de bine primiți, știut fiind că sănătatea este averea cea mai de preț, drept care ei sînt niște copii răsfățați, în toată puterea cuvîntului.

Așteptați cu nerăbdare, sînt întîmpinați cu mii de atenții. O frumoasă bolnăvioară îi cheamă în ajutor, o altă tinerică le face ochi dulci, un tată ori un soț le lasă în grijă tot ce au mai scump pe lume; speranța îi trage de o mînă, recunoștința de cealaltă, toată lumea îi alintă și-i giugiulește ca pe niște porumbei; ei se lasă în voia lucrurilor, în șase luni s-au deprins cu toate și se trezesc gurmanzi fără cale de întoarcere (*past redemption*).

E tocmai ce cutezam a spune sus și tare la o masă prezidată de doctorul Corvisart, la care mă aflam și eu ca al nouălea oaspe. Era către 1806:

„Domniile voastre, am glăsuit găsind tonul inspirat al predicatorilor puritani, sînteți cele de pe urmă rămășițe ale unei frății ce se întindea, odinioară, pe tot cuprinsul Franței.

[1] *Fermierii generali:* În secolul al XVIII-lea, înalți funcționari însărcinați cu strîngerea impozitelor de pe domeniile regale, în urma unificării acestora într-o „fermă generală a regelui" cu obligații fiscale globale. Perceperea și manipularea acestor sume le prilejuiau fermierilor generali numeroase speculații din care se îmbogățeau rapid, atrăgîndu-și resentimentul mai tuturor categoriilor sociale.

Vai! membrii săi au fost zdrobiți sau dezbinați; nici urmă nu mai e de fermieri generali, de abați, de cavaleri, de călugări albi[1]; ați rămas ultimii adevărați degustători. Purtați cu dîrzenie povara aceasta, chiar de v-ar aștepta soarta celor trei sute de spartani de la Termopile".

Am zis și nici un glas nu s-a ridicat împotrivă-mi, ne-am apucat așadar de treabă, după cuviință, întru dăinuirea adevărului.

Tot la acest dineu am mai făcut o observație demnă de a fi notată aici. Doctorul Corvisart, om foarte amabil cînd voia, nu bea decît șampanie frapată, la gheață. Ca urmare, de cum începea ospățul și toți ceilalți comeseni se țineau de mîncat, el era pus pe zarvă, pe vorbă și pe glume. La desert însă, tocmai pe cînd conversația se însuflețea, devenea serios, tăcut, ba chiar morocănos.

Din observația aceasta și din altele de același fel am dedus teorema: Șampania este un excitant în primele sale efecte (*ab initio*), dar nu este stupefiant în următoarele (*in recessu*), ceea ce, de fapt, e un binecunoscut efect al gazului de acid carbonic pe care îl conține.

ASPRA MUSTRARE. 65. — Întrucît îi am în vedere pe doctorii cu diplomă nu vreau să mor înainte de a-i dojeni pentru nemăsurata asprime ce-o arată față de bolnavi.

De îndată ce, printr-o nenorocire, am încăput pe mîinile lor, ne vedem siliți a îndura un lung șir de opreliști și nevoiți a renunța la tot ce e mai plăcut în obișnuințele noastre.

Mă ridic împotriva celor mai multe dintre aceste interdicții ca fiind inutile.

Zic *inutile*, întrucît bolnavii nu-și doresc mai niciodată ceva ce le-ar putea fi dăunător.

Medicul chibzuit n-are voie să nesocotească tendința firească a înclinațiilor noastre, necum să uite că, dacă senzațiile dureroase sînt, prin natura lor primejdioase, cele plăcute predispun la sănătate. S-a văzut că un strop de vin, o linguriță de cafea, cîteva picături de lichior au puterea de a aduce zîmbetul pe cele mai hipocratice chipuri.

[1] *Călugării albi:* călugării din ordinul carmeliților, care purtau rasă albă.

De altminteri — s-o știe bine severii alcătuitori de rețete — prescripțiunile lor rămîn mai întotdeauna fără rezultat; bolnavul caută să le ocolească; cei din preajma sa găsesc motive berechet să-i facă pe plac, și din toate acestea nu se moare nici mai mult, nici mai puțin.

În 1815, rația unui rus bolnav l-ar fi dat gata pe un hamal din hale, pe cînd toate cele ale englezilor i-ar fi ajuns numai bine unui băștinaș din Limousin. De scăderi ale rației nici vorbă nu putea fi, căci inspectorii militari treceau întruna prin spitale și supravegheau deopotrivă aprovizionarea și consumul.

Sînt cu atît mai încrezător în ceea ce spun cu cît mă bizui pe o sumedenie de fapte, iar practicienii care au nimerit-o cel mai bine se apropie de acest sistem.

Canonicul Rollet, mort de vreo cincizeci de ani, era băutor după obiceiul acelor vremuri de demult; se îmbolnăvi, și prima propoziție a doctorului avu rostul de a-i interzice cu desăvîrșire obiceiul de a bea vin. Cu toate acestea, la vizita următoare, doctorul își găsi pacientul întins în pat, avînd în față un corp delict în regulă, anume: o masă frumos gătită cu o față de masă albă, o cupă de cristal, o sticlă arătoasă și un șervet pentru șters buzele.

Ceea ce văzînd îl cuprinse o furie năprasnică și era gata să-și părăsească bolnavul, cînd nefericitul canonic îi strigă cu voce jalnică: „Ah, doctore, amintește-ți că atunci cînd mi-ai interzis să beau, nu mi-ai interzis și plăcerea de a vedea sticla".

Cu mult mai crud a fost medicul ce-l îngrijea pe dl. de Moutlusin din Pont-de-Veyle, căci nu numai că-i interzise vinul, ci pe deasupra îi prescrise să bea doze mari de apă.

Puțin după plecarea legiuitorului, d-na de Moutlusin, dornică să respecte întocmai rețeta și să grăbească însănătoșirea soțului ei, i se în-

fățișă cu un pahar mare de apă, cît se poate de proaspătă și de limpede.

Bolnavul o primi supus și se apucă, resemnat, s-o bea; se opri însă după prima înghițitură și zise, înapoind stacana nevesti-sii: „Ia-o de aici, scumpa mea, și pune-o bine pentru altă dată; dintotdeauna am auzit spunîndu-se că nu-i de glumit cu doctoriile".

OAMENII DE LITERE. 66. — În împărăția gastronomică ținutul oamenilor de litere se învecinează cu cel al medicilor.

Sub domnia lui Ludovic al XIV-lea oamenii de litere erau bețivi; se potriveau modei; memoriile vremii sînt pe deplin lămuritoare în această privință. Acum ei sînt gurmanzi, ceea ce este o îmbunătățire.

Departe de mine părerea cinicului Geoffroy[1], care zicea că dacă producțiunile moderne sînt lipsite de vlagă, e numai și numai din pricină că autorii lor nu beau decît apă îndulcită cu zahăr.

Dimpotrivă, eu cred că a greșit de două ori, înșelîndu-se și asupra faptului, și asupra consecinței.

Epoca noastră este bogată în talente; nu-și dăunează, poate, decît prin mulțimea lor; dar urmașii noștri, judecînd cu mai mult calm, vor găsi printre ele multe de admirat, tot așa cum noi înșine am făcut dreptate capodoperelor lui Racine și Molière, întîmpinate cu răceală de către contemporani.

Niciînd n-a fost mai plăcută poziția oamenilor de litere în societate. Ei nu mai zăbovesc în sfere înalte, după cum li se reproșa odinioară; cîmpurile literaturii sînt mai roditoare;

[1] *Julien-Louis Geffroy* (1743—1814), critic faimos, director al publicației *L'Année littéraire* (al cărei nume a fost prescurtat de Voltaire în *L'Ane littéraire)* de la moartea lui Fiérosi, inamic al lui Voltaire și al „filozofilor". Regalist, se ține departe de evenimente în timpul Revoluției; din 1800 devine criticul dramatic — foarte temut, dar nu foarte drept al revistei *Journal des Débats*. Cronicile sale au fost reunite sub titlul *Curs de literatură dramatică*.

undele Hipocrenei[1] poartă și grăunțe de aur; egali ai tuturor, nici nu mai cunosc vorba de „protector"; și, culme a binefacerilor, gurmanderia îi copleșește cu cele mai prețioase daruri.

Oamenii de litere au căutare fiindcă talentul lor e ținut la mare cinste, conversația lor are îndeobște un strop de picanterie, și încă pentru că, de la o vreme încoace, se cuvine ca fiece societate să-și aibă literatul ei.

Domnii aceștia sosesc întotdeauna cu nițică întîrziere; sînt cu atît mai bine primiți cu cît toată lumea i-a dorit; sînt îmbiați cu bunătăți ca să mai vină; sînt ospătați regește ca să strălucească; și cum toate acestea le par firești, se obișnuiesc așa, ajung, sînt și rămîn gurmanzi.

Lucrurile au mers chiar pînă la a stîrni oarece zarvă. Cîțiva bîrfitori au dat de înțeles că unii musafiri s-au lăsat ademeniți, că anume înaintări în funcții au ieșit din anume pateuri și că templul nemuririi se deschide cu furculița. Bîrfe răuvoitoare; zvonuri ce s-au risipit ca atîtea altele și e bine că s-a terminat așa; iar eu nu le pomenesc aici decît ca să arăt că am cunoștință de tot ceea ce ține de subiectul meu.

CUVIOȘII. 67. — În sfîrșit, printre cei mai credincioși adepți ai gurmanderiei se numără cuvioșii.

Prin cuvios înțelegem ceea ce înțelegeau Ludovic al XIV-lea și Molière, adică cei a căror întreagă pioșenie stă în practici exterioare; oamenii cucernici și miloși n-au nimic de-a face cu ei.

Să vedem deci cum coboară harul asupra lor. Dintre cei care vor să dobîndească mîntuirea, cei mai mulți caută calea cea mai ușoară; cei ce se țin departe de lume, dorm pe scînduri și se înfășoară în ciliciu au fost întotdeauna și nu pot fi altceva decît excepții.

Or, sînt o mulțime de lucruri ce trebuie osîndite fără șovăială și pe care un cuvios nu

[1] *Hipocrena:* fîntînă a muzelor, pe muntele Helicon.

și le îngăduie, așa de pildă balurile, spectacolele, jocul de cărți și alte asemenea petreceri.

Avînd de toate acestea oroare, ca și de cei ce se îndeletnicesc cu așa ceva, se lasă atrași de gurmanderie, care li se arată sub o înfățișare cît se poate de teologică.

Prin drept divin, omul este regele naturii și pentru el a fost închipuit tot ceea ce rodește pămîntul. Pentru el se îngrașă prepelița, pentru el are cafeaua moca o atît de aromată mireasmă, pentru el e zahărul prielnic sănătății.

Așadar, cum să nu ne folosim, barem cu o cuviincioasă cumpătare, de bunurile pe care ni le oferă Providența, mai ales dacă și pe mai departe le socotim lucruri pieritoare, mai ales dacă ne exaltă recunoștința către cel care pe toate le-a făcut.

Alte motive, nu mai puțin temeinice, vin să le întărească pe acestea. Facem oare vreodată prea mult pentru cei ce ne călăuzesc sufletele și ne îndrumă pe calea mîntuirii? Nu trebuie oare să ne dăm silința ca întrunirile menite să ne desăvîrșească să fie cît mai plăcute și chiar prin aceea, cît mai dese?

Alteori bunurile lui Comus[1] sosesc fără a le fi căutat: o amintire de pe vremea școlii, un dar din partea unui vechi prieten e dovada pocăinței unui păcătos, ori a recunoștinței vreunui protejat, dacă nu-i vorba de o rubedenie, care vrea să-ți amintești de ea. Cum să nu primești asemenea ofrande? Cum să nu le potrivești între ele? E o necesitate și nimic mai mult.

Dacă ne gîndim bine, așa a fost dintotdeauna: Mănăstirile erau adevărate prăvălii ticsite cu cele mai adorabile cofetării și tocmai de aceea le plîng cu atîta amărăciune mulți amatori.*

[1] *Comus:* Zeul plăcerilor lumești la romani.

* Cele mai bune lichioruri din Franța se făceau la Côte, la călugărițele vizitandine; cele din Niort, au plăsmuit dulceața de angelină; sînt mult lăudați cozonacii cu lichior de flori de portocal al surorilor din Château-Thierry; iar ursulinele de la Belley aveau pentru nucile zaharisite o rețetă prin care le prefăceau într-o comoară de iubire și delicii. Dar vai! teamă mi-e că s-a pierdut.

Pentru multe ordine călugărești, bernardinii în special, bucătăria aleasă era o preocupare de cea mai mare importanță. Bucătarii clerului au depășit limitele pînă atunci cunoscute ale artei; cînd dl. de Pressigni (care a murit arhiepiscop de Besançon) s-a întors de la conclavul în care a fost numit Pius al VI-lea, zicea că, din toate la cîte fusese poftit, cel mai bun prînz a fost cel de la șeful ordinului capucinilor.

CAVALERII ȘI ABAȚII. 68. — N-am putea încheia mai potrivit acest articol decît făcînd o mențiune onorabilă asupra a două corporații pe care noi le-am văzut în toată gloria, dar care după Revoluție au fost date uitării: cavalerii și abații.

Cît erau de pofticioși, dragii de ei! Era cu neputință să nu-i recunoști după nările larg deschise, după ochii holbați, după buzele lucioase și neastîmpărul limbii, totuși, fiecare categorie avea felul său deosebit de a se înfrupta.

Cavalerii aveau ceva milităros în ținută; își administrau cu demnitate dumicat după dumicat, îl mestecau alene, și plimbau, în linie dreaptă de la stăpînul casei la stăpînă, privi de încuviințare.

Abații, dimpotrivă, se ghemuiau în scaun cînd se apropiau de farfurie; mîna dreaptă li se rotunjea întocmai ca lăbuța pisicii cînd scoate castanele din foc; fizionomia toată vădea desfătarea, iar privirea avea ceva concentrat, mult mai ușor de închipuit decît de zugrăvit.

Întrucît trei sferturi dintre cei ce alcătuiesc generația actuală n-au văzut nimic asemănător cavalerilor și abaților pe care i-am înfățișat adineaori, și cum a-i recunoaște este indispensabil pentru buna înțelegere a multor cărți scrise în veacul al XVII-lea, vom împrumuta de la autorul *Tratatului istoric despre Duel* cî-

teva pasaje ce nu vor lăsa nimic de dorit la acest subiect. (vezi capitolul *Varietăți,* nr. 20).

GURMANZILOR LI SE PREZICE VIAȚĂ LUNGĂ. 69. — În urma ultimelor mele lecturi sînt fericit, cum nu se poate mai fericit, să pot da cititorilor mei o veste bună și anume: mesele bune și îmbelșugate nu dăunează nici pe departe sănătății, și în condițiuni egale, gurmanzii trăiesc mai mult decît ceilalți. Ceea ce este matematic dovedit într-un memoriu foarte bine întocmit, citit nu demult la Academia de științe de doctorul Villermé.

El a comparat diferitele stări ale societății în care se mănîncă bine cu cele în care se mănîncă prost, și a cercetat toate straturile. A comparat totodată arondismentele pariziene unde bunăstarea e mai mult sau mai puțin răspîndită și se știe că, astfel privite lucrurile, e mare deosebire între foburgul Saint-Marceau[1] de pildă, și Chaussée d'Antin[2].

În fine, doctorul și-a dus cercetările pînă în departamentele Franței și le-a comparat, sub același raport, pe cele mai fertile; pretutindeni a obținut același rezultat general, anume că mortalitatea scade în chiar proporția în care cresc mijloacele de hrană; astfel, cei osîndiți să se hrănească prost pot fi siguri măcar că moartea îi va scăpa mai repede de năpastă.

Judecînd după cele două extremități ale acestei progresii se desprinde observația că dintre cei ce duc traiul cel mai bun nu moare, într-un an, decît un individ din cincizeci, pe cînd printre cei lăsați pradă mizeriei moare, în aceeași perioadă, unul din patru.

Nu că aceia care se ghiftuiesc nu s-ar îmbolnăvi defel; vai, li se întîmplă și lor să ni-

[1] *Faubourg Saint-Marceau:* vechi cartier muncitoresc din Paris.

[2] *Chaussée d'Antin:* stradă din Paris care lega Marile Bulevarde din Piața Trinité. În timpul Restaurației a fost reședința marilor burghezi, proaspăt îmbogățiți, spre deosebire de Faubourg Saint-Germain, cartierul aristocrației de viță veche.

merească în domeniile medicinei, care s-a obișnuit să-i numească *bolnavi buni;* întrucît ei au o doză mai mare de vitalitate și toate părțile alcătuirii lor sînt ținute cu mai multă grijă, natura are de unde să-și tragă puterea și astfel trupul rezistă cu mult mai bine la vătămări.

Adevăr fiziologic ce-l putem sprijini și cu dovezi din istorie care ne arată cum în împrejurări de mare nenorocire — războaie, asedii, vitregii ale vremii — mijloacele de hrană scăzînd, necazurile s-au însoțit de fiecare dată cu boli molipsitoare și o mare creștere a mortalității.

Casa de economii Lafarge[1] așa de bine cunoscută parizienilor, ar fi prosperat fără îndoială dacă cei care au întemeiat-o ar fi ținut seama, în socotelile lor, de adevărul de fapt dezvoltat de doctorul Villermé.

Ei calculaseră mortalitatea după tabelele lui Buffon, Parcieux și alții, stabilite pe un număr de indivizi luați din toate clasele și vîrstele populației. Dar cum cei care au apucat să plaseze un capital spre a-și făuri un viitor au scăpat, în parte, de primejdiile copilăriei și obișnuiesc să ia mese regulate, pregătite cu grijă, ba chiar îmbelșugate uneori, *moartea n-a răzbit,* speranțele s-au spulberat și speculația a eșuat.

Desigur, nu a fost aceasta singura cauză; dar ea este elementară.

Observația de mai sus ne-a fost furnizată de către dl. profesor Pardessus.

Dl. du Belloy, arhiepiscop al Parisului, a trăit aproape un secol, și avea un apetit destul

[1] *Casa Lafarge:* Casă de economii fondată în 1790 de economistul Lafarge; a funcționat cu mare succes la început. Nu după mult timp s-a văzut că bazele adoptate pentru calculul mortalității erau eronate; pentru ca instituția să-și poată onora promisiunea de a oferi în 12 ani un capital de 3 000 de livre pentru un vărsămînt de 90 livre ar fi trebuit ca după 12 ani să nu mai rămînă decît 10 supraviețuitori din 100.

de viguros; îi plăcea să mănînce bine și nu o dată i-am văzut chipul patriarhal însufleținu-se la ivirea unor bucate alese. Napoleon îi arăta cu orice prilej stimă și respect.

Meditațiunea a XIII-a

PROBE GASTRONOMICE

70. — S-a văzut în capitolul de mai sus că trăsătura distinctivă a celor care au mai multe pretenții decît drepturi la onorurile gurmanderiei constă în aceea că în mijlocul celui mai ales ospăț, privirea le rămîne stearsă și obrazul neînsuflețit.

Aceștia nu sînt vrednici să li se vorbească despre comori al căror preț nu-l pricep: a-i da în vileag ni s-a părut deci o treabă demnă de interes, și am căutat mijloacele prin care să ajungem la o știință de cea mai mare importanță pentru întovărășirile dintre oameni și pentru cunoașterea comesenilor.

Ne-am aplecat asupra acestor cercetări cu acea sîrguință care aduce, negreșit, izbînda și datorăm stăruinței noastre bucuria de a înfățișa dinaintea onorabilului corp al amfitrionilor descoperirea *probelor gastronomice*, descoperire ce va face cinste celui de-al XIX-lea veac.

Înțelegem prin *probe gastronomice* cîteva feluri de bucate cărora toată lumea le recunoaște savoarea și le mărturisește, fără crîcnire, gustul ales, așa încît numai apariția lor trebuie să stîrnească într-un om bine croit toate puterile gustative; ca urmare, toți cei care, într-o asemenea împrejurare, nu lasă să se vadă nici sticlirea dorinței, nici strălucirea extazului,

se cuvine a fi puși la index de nevrednici de onorurile, ca și de plăcerile acelei întruniri.

Metoda probelor, cercetată și chibzuită cum se cuvine în marele sfat, a fost înscrisă astfel în cartea de aur, întrebuințînd cuvintele unei limbi care nu se va mai schimba:

Utcumque ferculum, eximii et benè noti saporis, appositum fuerit, fiat autopsia convivae, et nisi facies ejus ac oculi vertantur ad extasim, notetur ut indignus.

Ceea ce a fost tălmăcit după cum urmează de către slujbașul numit de marele sfat:

„De fiece dată cînd se va servi o mîncare de aleasă și bine cunoscută savoare toți comesenii vor fi cercetați cu luare-aminte și aceia a căror fizionomie nu va arăta încîntare vor fi încondeiați ca nevrednici".

Forța probelor este relativă și trebuie măsurată după însușirile și obiceiurile diferitelor clase ale societății. Luînd seama la toate împrejurările, forța lor trebuie socotită după țelul lor: admirația și uimirea: este un dinamometru a cărui putere trebuie să crească pe măsură ce urcăm în sferele înalte ale societății. Astfel, proba sortită unui mic rentier din strada Coquenard n-ar mai da roade în casa unui amploiat de rangul doi, iar la un dineu dat, pe alese, cîtorva amici (*selected few*) de un financiar sau un ministru, nici n-ar fi băgată în seamă.

Vom începe înșiruirea felurilor de mîncare ce s-au ridicat la demnitatea de probe cu cele ce se află în josul scării; vom urca apoi treaptă cu treaptă pentru a ne face teoria lămurită, în așa fel încît oricine să se poată sluji de ea cu folos, ba mai mult, să poată născoci, pe același principiu, alte probe cărora să le dea numele său și să le aplice în sfera în care l-a aruncat Providența.

Ne-a venit ideea să dăm aici, ca piese justificative, rețetele feluritelor preparate trecute de noi pe lista probelor; dar am înlăturat iute un asemenea gînd, căci am socotit că am face o

nedreptate diferitelor rețetare tipărite între timp, cel al lui Beauvilliers între altele și, nu de mult, *Le Cuisinier des cuisiniers*. Ne mulțumim să îndreptăm cititorul către aceste cărți, precum și către cele scrise de Viaud și d'Appert, cu observația că la acesta din urmă aflăm numeroase lămuriri științifice necunoscute, pînă la el, în lucrările de acest fel.

Avem de ce să ne pară rău că publicul nu s-a putut bucura de însemnările convorbirilor din marele sfat, de la adunarea în care s-au discutat probele. Au rămas toate acestea în întunecimea tainei; dar barem mi s-a îngăduit să aduc la lumină una dintre ele.

Careva dintre noi* a propus o probă negativă, prin înșelarea așteptărilor.

Așa, de pildă, dacă vreo întîmplare neprevăzută ar prăpădi un fel de mîncare, din pricina unor anume bucate ce întîrzie să sosească, faptul fiind adevărat sau numai o amăgeală, la aflarea acestor vești supărătoare s-ar observa și lua notă de amărăciunea crescîndă întipărită pe fruntea comesenilor și astfel s-ar putea obține o bună scară de sensibilitate gastrică.

Propunerea aceasta însă, deși deosebit de ademenitoare la prima vedere, n-a stat în picioare în urma unor cercetări mai profunde. Președintele s-a împotrivit, și a avut mare dreptate, zicînd că atari întîmplări, ce n-ar atinge decît în treacăt urgisitele mărunțaie ale nepăsătorilor, ar putea apăsa în chipul cel mai nefericit asupra adevăraților credincioși, de nu le-ar pricinui cumva o spaimă aducătoare de moarte. Așadar, cu toate că autorul a insistat cam multișor, propunerea a fost respinsă în unanimitate.

Vom da acum lista bucatelor socotite vrednice să slujească drept probe: le-am împărțit

---

* Dl. F.... S... care, mulțumită fizionomiei sale clasice, finețel gustului și talentelor administrative, are tot ce-i trebuie pentru a ajunge un financiar desăvîrșit.

în trei serii, suind treptat, potrivit rînduielii și regulilor arătate mai sus.

PRIMA SERIE — VENITUL PRESUPUS: 5.000 de franci (SITUAȚIE MIJLOCIE). O bucată zdravănă de pulpă de vițel la cuptor împănată cu slănină.

Un curcan de casă umplut cu castane de Lyon;

Cîțiva porumbei grași înveliți în feliuțe de slănină și fripți cum se cuvine;

Lapte de pasăre.

O farfurie cu varză acră *(Sauer-kraut)* burdușită cu cîrnăciori și încununată cu o felie de slănină afumată de Strasbourg;

EXPRESIE: „Drace! că bine mai arată: haidem, trebuie să-i dăm cinstirea ce i se cuvine“ . . .

SERIA A II-a — VENITUL PRESUPUS: 15.000 de franci (BUNĂSTARE). Un mușchi de vită cu inima rozalie, împănat, la cuptor;

O ciozvîrtă de căprioară cu sos de castraveți tocați;

Un calcan rasol;

Un jigou de berbec hrănit cu iarbă sărată, *à la provençale;*

Un curcan cu trufe;

Mazăre verde ca trufanda.

EXPRESIE: „Ah, amice, ce lucruri desfătătoare s-au ivit aici! e taman ca la un ospăț nupțial!“

SERIA A III-a — VENITUL PRESUPUS: de la 30.000 de franci în sus (BOGĂȚIE). O pasăre de șapte livre, îndesată cu trufe de Périgord pînă la transformarea în sferoid;

Un uriaș pateu de ficat de gîscă de Strasbourg, în formă de foișor;

Un crap mare de Rin de la Chambord, dezosat și garnisit din belșug;

Cîteva prepelițe umplute cu trufe și măduvă, așezate pe felii de pîine prăjită cu unt și busuioc.

O știucă de rîu împănată, umplută și scăldată într-o cremă de raci, *secundum artem;*

Un fazan bine fript, împănat și garnisit cu propria-i coadă, întins pe o bucată de pîine prăjită *à la sainte-alliance*[1]. Ca trufanda, o sută de fire de sparanghel, cu diametrul de cinci-șase centimetri în sos din zeamă de carne;

Două duzini de ortolani *à la provençale,* așa cum stă scris în *Le Secrétaire et le cuisinier;*

O piramidă din bezele cu vanilie și trandafir. (Această probă nu are sorți de izbîndă decît asupra doamnelor și a bărbaților cu picioruș de abate etc.)

EXPRESIE: „Ah, *monsieur* sau *monseniore,* ce om prețios este bucătarul dumitale! asemenea bunătăți nu se văd decît pe masa domniei tale!“

OBSERVAȚIE GENERALĂ: Pentru a fi încredințați că o probă va avea efect trebuie să o înfățișăm în cantitate foarte mare față de numărul oaspeților; experiența noastră, bazată pe cunoașterea speciei umane, ne-a învățat că pînă și cea mai gustoasă raritate nu mai este atît de rîvnită cînd nu e servită din belșug; asta deoarece pofta pe care o stîrnește se află numaidecît ținută în frîu de teama încolțită în sufletul oaspeților că vor fi serviți cu zgîrcenie sau că se vor vedea siliți, în anumite împrejurări, să refuze, din bună cuviință: asemenea lucruri se petrec adesea prin casele bogătașilor prea grijulii față de punga lor.

Am avut de mai multe ori prilejul să verific efectul probelor gastronomice; dau aici un singur exemplu, care va fi îndeajuns de mulțumitor:

Mă aflam la un dineu de gurmanzi din cea de-a patra categorie, unde profani nu eram decît doi: prietenul meu J . . . R . . . și eu.

---

[1] *à la sainte-alliance:* se spune despre feliile de pîine prăjite în grăsimea rămasă de la friptură. Brillat-Savarin dă în *Varietăți* rețeta fazanului gătit *à la sainte-alliance.*

După un foarte ales fel întîi, s-au adus, între altele, un uriaș cocoș virgin* de Barbezieux, mai-mai să crape de risipa de trufe cu care era umplut, și un gibraltar din pateu de ficat de gîscă îndopată la Strasbourg.

Ceea ce a avut asupra adunării urmări de mare însemnătate, dar greu de pus pe hîrtie, ceva ce seamănă cu rîsul tăcut descris de Cooper, iar eu am priceput pe loc că e rost de făcut observații.

Într-adevăr, toate convorbirile conteniră, din prea plinul inimilor; atenția tuturor s-a îndreptat asupra îndemînării slujitorilor; și, de îndată ce au trecut platourile, am văzut cum pe toate chipurile apar, rînd pe rînd, flacăra dorinței, extazul plăcerii, desăvîrșita seninătate a fericirii.

---

* Carnea de cocoș virgin este, după cum ne-au încredințat persoane ale căror opinii pot deveni doctrină, dacă nu mai fragedă, cel puțin de un gust mai ales decît cea a claponului. Am prea multe treburi în lumea asta ca să mai fac și această experiență, o las însă în seama cititorilor mei: dar, și părerea mea e că putem, de la bun început, să fim de acord, întrucît în primul fel de carne intră un element de sapiditate care lipsește celui de-al doilea.

O femeie cu mult spirit mi-a destăinuit că dînsa recunoaște gurmanzii după felul cum rostesc cuvîntul *bun* în frazele: *Ah, ce bun e; iată o bucățică neasemuit de bună* și altele asemenea; mi-a dat asigurări că adepții aduc acestei prea scurte monosilabe un adaos de adevăr, dulceață și înflăcărare de care nu vor fi în stare niciodată inșii cu cerul gurii bătut de soartă.

Meditațiunea a XIV-a

DESPRE PLĂCEREA DE A ȘEDEA LA MASĂ

71. — Dintre vietățile ce populează globul nostru omul este, fără putință de îndoială, oropsit cu cele mai numeroase suferințe.

Natura l-a osîndit dintru început la durere din pricina pielii sale golașe, a formei picioarelor și a instinctului de războire și nimicire, nelipsit spiței omenești oriunde a fost ea întîlnită.

Animalele n-au fost lovite de acest blestem; în afară de niscaiva lupte datorate instinctului de reproducere, durerea, în natură, ar fi cu totul necunoscută mai tuturor speciilor: în vreme ce omul, care nu are cum simți plăcerile decît în chip trecător și cu ajutorul unui număr mic de organe, poate simți dureri cumplite în orice clipă și în orice mădular al trupului.

Hotărîre a destinului încă înrăutățită, în săvîrșirea sa, de o mulțime de beteșuguri ivite din obișnuințele vieții în societate; încît desfătarea cea mai vie și mai grijuliu ocrotită din cîte se pot închipui nu este în măsură să stea în cumpănă, nici ca tărie, nici sa durată, cu groaznicele chinuri care vin odată cu boli ca guta, durerea de măsele, reumatismul, piatra la rinichi, și nici cu schingiurile care sînt datini ale multor popoare.

Chiar fără să-și dea seama, îngrozit de spaima zilnică de durere, omul se avîntă de

cealaltă parte, și se lasă în voia puținelor plăceri pe care natura i le-a dat ca zestre.

Făcîndu-și aceeași socoteală, el le sporește, le înalță, le rafinează, ba le și preamărește, căci de-a lungul a multe veacuri în vremurile de idolatrie, toate plăcerile erau niște zeități mai mici, ocîrmuite de zeii cei mari.

Toate aceste înalte protecții 'au pierit din pricina asprimii noilor religii: Bacchus, Amor, Comus, Diana nu mai sînt decît niște amintiri poetice. Dar faptul dăinuie încă: sub stăpînirea celei mai posomorîte dintre credințe lumea se ospătează la cununii, la botezuri, pînă și la înmormîntări.

OBÎRȘIA PLĂCERII DE A ȘEDEA LA MASĂ. 72. — Mesele, în înțelesul pe care îl dăm acestui cuvînt, au început o dată cu cea de-a doua vîrstă a omenirii, adică atunci cînd oamenii au încetat să se mai hrănească numai cu poame. Familia trebuia să se adune pentru gătitul și drămuirea cărnurilor, capii de familie împărțeau între odraslele lor vînatul din acea zi; la rîndul lor, copiii, ajunși oameni în toată firea, făceau același lucru pentru bătrînii lor părinți.

Întrunirile acestea, care, la început, se mărgineau la rudele cele mai apropiate, s-au întins încetul cu încetul, cuprinzîndu-i pe vecini și pe prieteni.

Mai tîrziu, cînd spița omenească s-a mai răspîndit, călătorul ostenit veni să se așeze la aceste ospețe primitive și să povestească ce se petrecea prin locuri de departe. Așa a luat ființă ospitalitatea, cu bineștiutele sale drepturi, sfinte la toate popoarele; căci nu-i unul, oricît de crud, care să nu-și facă o datorie din a respecta zilele celui cu care a consimțit să împartă pîinea și sarea.

Putem crede că limbile au apărut și s-au desăvîrșit în timpul meselor, dacă ne gîndim că mesele erau un prilej de adunare mereu reînnoit și că răgazul datorat lor duce în chip firesc la încredere și la limbuție.

DEOSEBIREA DINTRE PLĂCEREA DE A MÎNCA ȘI PLĂCEREA DE A ȘEDEA LA MASĂ. 73. — Cele ce urmează aci trebuie să fi fost, prin natura lucrurilor, părțile alcătuitoare ale plăcerii de a ședea la masă, pe care trebuie să o deosebim de plăcerea de a mînca, aceasta din urmă fiindu-i nelipsitul premergător.

Plăcerea de a mînca este senzația directă de moment că tocmai îți potolești o trebuință firească.

Plăcerea de a ședea la masă este senzația chibzuită, ivită din mai multe alăturări de fapte, obiecte și persoane care însoțesc prînzul.

Plăcerea de a mînca o avem în comun cu animalele; pentru acest soi de plăcere nu e nevoie decît de foame și de ceea ce trebuie pentru a o potoli.

Plăcerea de a ședea la masă o găsim numai și numai la spița omenească; pentru ca ea să existe trebuie să ne îngrijim dinainte de gătitul bucatelor, de alegerea locului și de poftirea musafirilor.

Plăcerea de a mînca cere, dacă nu foame, barem poftă de mîncare; plăcerea de a ședea la masă nu se leagă, cel mai adesea, nici de una, nici de cealaltă.

Aceste două stări de lucruri se pot observa pe la ospețele noastre.

La începutul adunării, la primul fel, fiecare mănîncă lacom fără o vorbă, fără a-și pleca urechea la ceea ce ar putea spune ceilalți; și orice rang ar avea el în societate, uită de toate, pentru a nu mai fi decît un lucrător oarecare în fabrica mistuirii. Dar, de cum nevoia începe a fi potolită, se naște cugetarea, conversația se leagă și prinde a se făuri o altă rînduială: cel care, pînă atunci, fusese doar consumator devine comesean, mai mult sau mai puțin plăcut, după darurile pe care i le-a hărăzit stăpînul a toate cîte sînt.

URMĂRI. 74. — În plăcerea de a ședea la masă nu intră nici înflăcărarea, nici minu-

narea, nici extazul, dar ea cîștigă în durată ceea ce pierde în tărie și se deosebește mai cu seamă, printr-o însușire de neînlocuit, anume aceea că ne pregătește pentru toate celelalte plăceri, sau măcar ne mîngîie cînd le-am pierdut.

Într-adevăr, în urma unui ospăț bine orînduit, corpul și sufletul se bucură de o stare de bine cu totul aparte.

În ceea ce privește fizicul, deodată cu creierul ce se reîmprospătează, trăsăturile feței înfloresc, culorile devin mai delicate, ochii strălucesc, prin toate mădularele se răspîndește o dulce moleșeală.

În ceea ce privește moralul, spiritul se ascute, imaginația se încălzește, vorbele de duh prind viață și fac înconjurul mesei; renumele de autori spirituali cu care La Fare și Saint-Aulaire au trecut în nemurire se datorează mai cu seamă faptului că au fost comeseni agreabili.

De altminteri, întîlnim adesea, strînse în jurul aceleiași mese, toate înnoirile pe care sociabilitatea le-a adus printre noi: iubirea, prietenia, afacerile, speculațiile, puterea, cererile de servicii, protecția, ambiția, uneltirea: iată de ce musafirlîcul are de-a face cu toate; iată de ce rodește el fructe de toate gusturile.

ADAOSURI ALE ARTELOR. 75. — Urmarea neîntîrziată a fost aceea că întreaga pricepere omenească s-a apucat să sporească durata și puterea plăcerii de a ședea la masă.

Unii poeți s-au plîns că gîtul este prea scurt și astfel plăcerea degustării nu poate ține decît prea puțin; altora le părea rău de capacitatea mică a stomacului; s-a mers pînă acolo încît măruntaiele au fost lăsate să se odihnească la una din mese, pentru a fi în stare să o mistuie pe cea care urma.

A fost cea mai mare strădanie încercată pentru a spori plăcerile gustului și dacă, în această privință, nu putem trece dincolo de hotarele puse de natură, oamenii și-au dat frîu liber în dichisirea meselor, domeniu, oricum, mult mai larg.

Vasele și cupele au fost împodobite cu flori; tot cu flori au fost încununați oaspeții; s-a mîncat sub bolta cerească, în grădini, în boschete, în mijlocul tuturor minunilor naturii.

Plăcerii de a sta la masă i s-au alăturat farmecul muzicii și acordurile instrumentelor. Așa, de pildă, în vreme ce curtea regelui Feacienilor se ospăta, bardul Femius cînta faptele de vitejie ale războinicilor de odinioară.

De cîte ori n-au fost chemați dansatori, scamatori și mimi de ambele sexe, costumați în fel și chip, pentru a înveseli privirile fără să stîrbească plăcerile gustului; prin aer pluteau cele mai dulci parfumuri; atît de departe s-a mers încît au fost aduse frumuseți neacoperite de veșminte, toate simțurile întîlnindu-se într-o desfășurare universală.

Aș putea umple multe pagini pentru a-mi adeveri spusele. Autorii greci și romani, ca și vechile noastre cronici, sînt la îndemînă și n-am decît să copiez din ele; dar astfel de cercetări s-au mai făcut, așa că firava mea erudiție n-ar însemna mare lucru; prin urmare voi da ca fapt neîndoielnic ceea ce alții au dovedit; e un drept de care mă folosesc adesea și pentru care cititorul trebuie să-mi poarte recunoștință.

VEACURILE AL OPTSPREZECELEA ȘI AL NOUĂSPREZECELEA. 76. — În vremurile noastre, am adus la zi, pe cît s-a putut, aceste felurite metode de desfătare cărora le-am adăugat pe acelea ce erau rodul noilor descoperiri.

De bună seamă, moravurile noastre mult mai gingașe, n-aveau cum să se împace cu vomitoriul romanilor; cu mai multă iscusință, am ajuns la același țel pe o cale nedezmințită de bunul gust.

S-au născocit mîncăruri atît de plăcute la vedere încît doar privindu-le apetitul nostru renaște necontenit, ele sînt, totodată, atît de ușoare, încît ne mîngîie cerul gurii fără a încărca prea tare stomacul; Seneca le-ar fi numit *Nubes esculentas*.

Atît de mult am progresat în ale hranei în-

cît dacă nu ne-ar zori trenurile, sau dacă nu ne-ar învinge somnul, un ospăț ar putea ține oricît de mult, și nu s-ar putea nicicum hotărî cam cît timp trebuie să treacă de la prima înghițitură de Madeira pînă la ultimul pahar de punci.

Mai mult, nu trebuie să se creadă că toate aceste dichisuri sînt de neocolit pentru a alcătui plăcerea de a ședea la masă. E o plăcere ce poate fi aproape deplin gustată ori de cîte ori respectă următoarele patru condiții: o mîncare bunicică, vin bun, comeseni plăcuți, timp berechet.

Iată de ce mi-am dorit adesea să fi fost primit la masa frugală hărăzită de Horațiu vecinului pe care l-ar fi poftit la el sau oaspetelui pe care vremea rea l-ar fi împins să-i ceară găzduire și anume: un pui de găină, un ied (bine îngrășat, fără îndoială) și, la desert, struguri, smochine și nuci. Adăugînd la toate acestea vinul tras în butoaie în vremea consulatului lui Manlius (*nata mecum consule Manlio*) și conversația voluptuosului poet îmi pare că aș fi cinat cît se poate de bine.

At mihi cum longum post tempus venerat hospes,
Sive operum vacuo, longum conviva per imbrem
Vicinus, bene erat, non piscibus urbe petitis,
Sed pullo atque haedo, tum pensilis uva secundas*
Et nux ornabat mensas, cum duplice ficu.[1]

* Desertul este desemnat și scos în evidență prin adverbul *tum* și prin cuvintele *secundas mensas*.

[1] Dar cînd după multă vreme venea (la mine) un oaspete
Sau un vecin liber de treburi, pe vreme de ploaie,
Era bine, ne ospătam nu cu pești cumpărați din oraș
Ci cu un pui sau un ied; apoi stafide și nuci împreună
Cu smochine mari împodobeau mesele noastre voioase.
(Horațiu, *Satire*, II, 2, v. 118—122)

Tot așa, ieri, să zicem, sau mîine, cinci-șase prieteni se vor fi ospătat cu o ciosvîrtă de berbec și cu rinichi fripți ca în Pontoise, stropiți cu un vin limpede de Orléans sau de Médoc; sfîrșindu-și seara într-o pălăvrăgeală prietenoasă, plină de farmec, vor fi uitat cu desăvîrșire că pe lumea asta sînt mîncăruri mai alese și bucătari mai pricepuți.

Dimpotrivă, fie bucatele cît de îmbietoare și masa oricît de bogat împodobită, plăcerea se pierde dacă vinul este prost, musafirii aleși fără chibzuială și cu chipuri mohorîte, și încă dacă mîncarea e înghițită pe fugă.

SCHIȚĂ. Dar, va zice poate cititorul, scos din răbdări, cum oare trebuie să fie pregătită o masă, în anul de grație 1825, pentru ca să întrunească toate condițiunile ce dau viață plăcerii de a ședea la masă în toată măreția ei?

Voi răspunde la această întrebare. Voi, cititori, ascultați cu luare-aminte: sînt inspirat de Gastereea, de cea mai drăgălașă dintre muze: voi fi mai limpede ca un oracol, iar spusele mele vor străbate secolii.

„Numărul musafirilor să nu fie mai mare de doisprezece, astfel încît fiecare să poată lua parte la conversație;

Musafirii aceștia să fie aleși în așa fel încît să aibă meserii deosebite dar gusturi asemănătoare și să se cunoască îndeajuns între ei ca să nu fie nevoie de urîta formalitate a prezentărilor.

Sufrageria să fie luxos luminată, tacîmurile fără nici o urmă de pată și temperatura aerului de treisprezece pînă la șaisprezece grade Réaumur".

Bărbații să fie oameni de duh, dar fără fumuri, iar femeile drăguțe fără a fi cochete din cale-afară;*

* Eu scriu la Paris, între Palais-Royal[1] și Chaussée d'Antin.

[1] *Palais Royal* este un ansamblu arhitectural amenajat inițial de Richelieu în 1624, mărit, modificat și renovat de mai multe ori pînă în 1809. Ga-

Felurile de mîncare să fie alese cu grijă, dar nu prea numeroase; vinurile să fie de prima calitate și să aibă fiecare tăria potrivită soiului său;

Mîncărurile să fie servite, în ordine, de la cele mai sățioase la cele mai ușoare; băuturile, de la cele mai aprinse la cele mai aromate;

Să se mănînce fără grabă, cina fiind ultima treabă din zi; comesenii să se comporte ca niște călători care trebuie să ajungă împreună la aceeași destinație;

Cafeaua să fie fierbinte, iar lichiorurile special alese de stăpînul casei;

Salonul în care vor fi conduși oaspeții să fie îndeajuns de încăpător pentru a se organiza un joc de cărți pentru cei ce nu se pot lipsi de el, dar să mai rămînă loc destul și pentru discuțiile de după masă;

Musafirii să rămînă pe loc, atrași de farmecele societății și însuflețiți de speranța că în seara aceea vor mai avea parte de alte și alte plăceri;

Ceaiul să nu fie prea tare; feliuțele de pîine prăjită să fie bine unse cu unt, iar punciul pregătit cum se cuvine;

Lumea să nu înceapă să se retragă înainte de ora unsprezece, dar la miezul nopții fiecare să fie în patul lui.

Dacă cineva a luat parte la o masă ce întrunea toate aceste condițiuni se poate lăuda că

---

leriile mărginite de coloane aveau reputația de a fi locul de întîlnire al libertinilor, al jucătorilor și al femeilor de moravuri ușoare. Numeroasele prăvălii și cafenele de lux atrăgeau o mulțime pestriță, curioasă și guresă, căci aici se discutau noutățile de ultimă oră. Cea mai faimoasă cafenea, preferată de „filozofii" epocii luminilor, era *Café de la Régence*, unde se petrece și romanul lui Diderot *Nepotul lui Rameau*, și care, tot după Diderot, era locul unde se juca șah cel mai bine în lume. Tot în clădirile de la Palais-Royal își aveau sediul Tribunalul de Comerț și Bursa. O aripă a acestui ansamblu era afectată locuințelor de lux (Regentul Philippe d'Orléans, de pildă, și-a avut acolo reședința).

a luat parte la propria-i apoteoză; plăcerea va scade după cum tot mai multe dintre aceste condițiuni vor fi uitate sau prost înțelese.

Am spus că plăcerea de a ședea la masă, așa cum am înfățișat-o, poate dura destul de mult; o voi dovedi dînd relatarea adevărată și amănunțită a celui mai lung prînz din viața mea: este aceasta o bomboană pe care i-o dau cititorului să o rontăie, drept răsplată pentru bunăvoința ce-o are să mă citească cu plăcere. Iat-o:

În capătul străzii Bac locuia o familie de rude de-ale mele, familie alcătuită din următorii membri: doctorul, șaptezeci și opt de ani; căpitanul, șaptezeci și șase de ani; sora lor Jeannette, șaptezeci și patru de ani. Îi vizitam din cînd în cînd, și de fiecare dată mă primeau cu multă prietenie.

„Pe legea mea! îmi zise într-o zi doctorul Dubois, înălțîndu-se pe vîrfurile picioarelor ca să mă bată pe umăr, de multă vreme ne tot lauzi specialitatea ta, *fondue* (ouă bătute cu brînzeturi); ne lasă gura apă de fiecare dată; e vremea să isprăvim cu tărășenia asta. Căpitanul și cu mine vom veni într-o bună zi să prînzim la tine și o să vedem noi despre ce e vorba (Era, cred, prin 1801, cînd mă întărîta astfel). „Bucuros de oaspeți, am răspuns, și o veți vedea în toată splendoarea ei, căci eu însumi o voi face. Mă bucură nespus gîndul ce l-ați avut. Pe mîine, așadar, la ora zece, oră militară."*

La vremea hotărîtă i-am văzut sosind pe cei doi musafiri proaspăt rași, bine pieptănați, bine pudrați; doi bătrînei sănătoși tun și încă verzi.

Au zîmbit a voie bună cînd au văzut masa, acoperită cu o față de masă albă, gata pusă pentru trei persoane, iar în dreptul fiecărui

---

* Ori de cîte ori o întrunire este astfel anunțată, servitul mesei trebuie să înceapă la ora fixă: întîrziații sînt dați dezertori.

loc două duzini de stridii, cu cîte o lămîie aurie și lucitoare.

La cele două capete ale mesei se înălța cîte o sticlă de vin de Sauterne, lustruită toată, în afară de dop, care arăta negreșit că trecuse vreme, nu glumă, de cînd vinul fusese tras în sticle.

Vai, mi-a fost dat să văd dispărînd aproape cu totul numeroasele și hazliile dejunuri de stridii de odinioară, cînd acestea erau înghițite cu miile; s-au dus odată cu abații, care nu mîncau niciodată mai puțin de douăsprezece duzini și cavalerii, care nu se mai săturau; duc dorul acestor ospețe, însă în chip filozofic, căci dacă timpul schimbă orînduirile, ce puteri n-are el asupra unor mărunte obiceiuri!

După stridii pe care oaspeții le-au găsit foarte fragede, s-au servit rinichi la frigare, un castron de ficat cu trufe și în sfîrșit *la fondue*.

Am pus să mi se aducă la masă, împreună cu o lampă de spirt, o cratiță cu toate materialele necesare. Am lucrat chiar pe cîmpul de luptă, așa că verilor mei nu le-a scăpat nici una dintre manevre.

Tare s-au mai minunat de cît de savuroasă e această specialitate, mi-au cerut și rețeta, pe care le-am făgăduit-o istorisindu-le pe deasupra două întîmplări pe care cititorul le va găsi, poate, în alt loc.

După *fondue* au urmat fructe de sezon și dulcețuri, o ceașcă de cafea moca veritabilă *à la Dubelloy*, căci metoda începuse a se răspîndi, și la sfîrșit două feluri de lichior, unul spirtos pentru digestie și altul uleios ca desert.

Prînzul odată sfîrșit, mi-am poftit musafirii să facă un pic de mișcare, drept care i-am plimbat prin apartamentul meu, care, deși departe de a fi elegant, este spațios și confortabil, iar prietenii vin aici cu dragă inimă, cu atît mai mult cu cît plafoanele și ornamentele sînt de la mijlocul domniei lui Ludovic al XV-lea.

Le-am arătat modelul în lut după care Chinard[1] a turnat bustul frumoasei mele verișoare Doamna Récamier, ca și portretul ei în miniatură, pictat de Augustin; au fost atît de fermecați, încît doctorul a sărutat portretul cu buzele sale groase, iar căpitanul și-a îngăduit, asupra bustului, un gest pentru care l-am mustrat, căci dacă toți admiratorii modelului acestor opere ar face la fel, sînul acesta cu rotunjimi atît de minunate ar ajunge curînd asemenea degetului mare de la piciorul Sfîntului Petru din Roma, pe care pelerinii l-au tocit tot sărutîndu-l.

Le-am arătat apoi cîteva copii în ipsos după cele mai bune sculpturi antice, cîteva tablouri nu lipsite de valoare, puștile de vînătoare, instrumentele muzicale și cîteva ediții frumoase, și franțuzești și străine.

Voiajul lor polimatic n-a ocolit bucătăria. Le-am prezentat oala mea economică, cuptorul pentru fripturi, mașinăria cu pendul pentru răsucit frigările și oala de fiert în aburi. Au cercetat totul curioși și cu de-amănuntul, uimirea fiindu-le cu atît mai mare cu cît la ei acasă se gătea tot ca în vremea Regenței.

În clipa în care ne-am înapoiat în salon a bătut de ora două. „Drace! zise doctorul, e ora mesei și sora noastră Jeannette ne așteaptă! Nu că mi-ar fi tare foame, dar am nevoie de supa mea cea de toate zilele. E un obicei atît

[1] *Joseph Chinard* (1756—1813), sculptor francez, devenit portretistul oficial al familiei Bonaparte. Bustul doamnei Récamier, expus la muzeul din Lyon, este considerat capodopera sa. *Julie Bernard Récamier* (1777—1849) a fost una dintre cele mai cunoscute personalități feminine din epocă. Prietenă a multor scriitori și oameni de cultură (Doamna de Staël, Benjamin Constant, J. J. Ampère, Bernadotte — viitorul rege al Suediei), foarte admirată și curtată, era vestită pentru frumusețea și spiritul ei. Salonul său se număra printre cele mai strălucitoare și mai frecventate din timpul Imperiului și al Restaurației. Legătura ei cu Chateaubriand a rămas una dintre celebrele povești de dragoste ale romantismului.

de vechi, încît dacă trece o zi fără supă zic şi eu ca Titus: *Diem perdidi* — Dragă doctore, i-am răspuns, de ce să baţi atîta cale ca să găseşti ceea ce ai aici la îndemînă? Voi trimite pe cineva la verişoara cu înştiinţarea că rămîneţi cu mine şi că-mi faceţi plăcerea de a primi o masă de prînz pentru care veţi avea oarece îngăduinţă, de nu va întruni toate bunele însuşiri ale unui *impromptu* înjghebat mai în tihnă".

Cei doi fraţi s-au sfătuit din priviri, apoi şi-au dat, hotărît, încuviinţarea. Am trimis degrabă un *volante* în foburgul Saint-Germain; i-am spus două vorbe bucătarului meu şi, după cîtva timp, nu prea tîrziu, folosind atît propriile-i rezerve, cît şi cîte ceva de pe la prăvăliaşii din cartier, ne-a servit un prînzişor gustos şi foarte bine întocmit.

Mi-a făcut plăcere sîngele rece şi îndrăzneala cu care prietenii mei s-au aşezat, s-au apropiat de masă, şi-au desfăcut şervetele şi s-au arătat gata să se apuce de treabă.

Au avut parte de două surprize la care nici eu nu mă gîndisem; le-am servit parmezan la supă, apoi le-am oferit un pahar de vin de Madeira sec. Acestea erau două noutăţi importate nu de mult de către Dl. prinţ de Talleyrand[1], cel dintîi dintre diplomaţii noştri, căruia îi datorăm atîtea vorbe de duh, fine, spirituale şi profunde, om pe care atenţia publică l-a urmărit mereu cu deosebit interes şi cînd era la putere şi cînd s-a retras din politică.

[1] *Charles-Maurice de Talleyrand-Périgord* (1754—1838), prelat şi diplomat francez. Episcop de Autun, deputat în Adunarea Constituantă, a devenit şeful clerului constituţional; condamnat de papă, s-a retras din Biserică. Ministru de externe al imperiului, a fost dizgraţiat în timpul celor 100 de zile deoarece uneltise pentru răsturnarea lui Napoleon. A constituit un guvern provizoriu în 1814, apoi l-a chemat la putere pe Ludovic al XVIII-lea. Din nou ministru de externe, a semnat Tratatul de la Paris şi a intervenit cu multă abilitate la Congresul de la Viena. Şi-a sfîrşit cariera ca ambasador la Londra.

Prînzul a trecut foarte bine, atît felurile principale, cît şi nelipsitele lor adaosuri; iar oaspeţii mei au fost pe cît de îndatoritori pe atît de voioşi.

După prînz am propus o partidă de pichet, ceea ce ei au refuzat. După spusele căpitanului, preferau *far niente*-le italienilor. Aşa că ne-am adunat în cerc în jurul căminului.

În ciuda deliciilor *far niente*-lui, am socotit întotdeauna că nimic nu face conversaţia mai tihnită decît o îndeletnicire oarecare, cu condiţia ca aceasta să nu abată atenţia. Prin urmare i-am îmbiat cu un ceai.

Ceaiul era o ciudăţenie pentru francezii de viţă veche; verii mei l-au acceptat totuşi. Am făcut ceaiul în faţa lor şi au sorbit cîteva ceşti cu multă plăcere, mai cu seamă că pînă atunci îl socotiseră un fel de doctorie şi nimic altceva.

În lunga mea experienţă de viaţă am învăţat că politeţurile vin unele după altele — şi cînd ai luat-o pe calea asta nu mai ai puterea să spui nu. Ca atare le-am spus pe un ton aproape poruncitor că ar fi bine să sfîrşim cu un bol de punci.

„Dar mă ucizi", zise doctorul. — „Dar ne îmbeţi", zise căpitanul.

La care eu am răspuns cerînd în gura mare lămîi, zahăr şi rom.

M-am apucat deci să prepar punciul, iar în vremea asta alături se pregăteau feliuţe de pîine prăjită (*toast*) subţiri de tot, unse bine cu unt şi sărate cum se cuvine.

De data aceasta m-am lovit de împotrivirea oaspeţilor. Verii mei m-au încredinţat că mîncaseră prea destul şi că nici nu se vor atinge de ele; dar întrucît eu ştiu cît de mult place această delicatesă atît de simplă le-am răspuns că nu doream decît un lucru: să fie destule. Într-adevăr, nu după mult timp căpitanul lua ultima felie şi l-am văzut uitîndu-se pe furiş dacă nu mai erau cîteva sau dacă nu se pregăteau altele. Ceea ce am poruncit de îndată.

Cu una, cu alta, timpul trecuse și pendula mea arăta că se făcuse ora opt și cîteva minute. „S-o ștergem, ziseră oaspeții; trebuie totuși să ne ducem să mîncăm o foaie de salată cu biata noastră soră care nu ne-a văzut cît a fost ziua de lungă".

N-am avut nimic împotrivă; și, credincios datoriilor mele de gazdă față de doi bătrînei atît de cumsecade, i-am însoțit pînă la trăsură și i-am urmărit cu privirea cînd au pornit.

Mi se va pune poate întrebarea dacă, în atîta timp, nu ne-am mai și plictisit cîte puțin.

Nu, voi răspunde: interesul musafirilor era mereu trezit ba de felul în care am preparat *la fondue,* ba de călătoria împrejurul apartamentului, apoi de cele cîteva noutăți servite la cină, de ceai și mai cu seamă de punci, din care ei nu gustaseră încă.

Și de altfel doctorul cunoștea întreaga societate pariziană prin genealogii și mici istorioare; căpitanul își petrecuse mare parte din viață în Italia, fie ca militar, fie ca trimis la curtea din Parma; eu însumi am călătorit mult; pălăvrăgeam toți trei fără să ne dăm importanță, ascultam cu bunăvoință. Nici nu e nevoie de atît pentru ca timpul să treacă iute și pe nesimțite.

A doua zi am primit o scrisoare din partea doctorului; avea amabilitatea să mă înștiințeze că micul dezmăț din ajun nu le pricinuise nici un neajuns, chiar dimpotrivă, după un somn cît se poate de binefăcător, se deșteptaseră proaspeți, voioși și gata s-o ia de la capăt.

Meditațiunea a XV-a

DESPRE POPASURILE DE VÎNĂTOARE

77. — Dintre toate împrejurările vieții în care mîncarea își are rostul ei, cea mai plăcută este neîndoielnic popasul de vînătoare; și dintre toate răgazurile cunoscute, tot popasul de vînătoare poate să țină oricît de mult, fără nici o supărare.

După cîteva ceasuri de mișcare pînă și cel mai zdravăn vînător simte nevoia să se odihnească; obrazul i-a fost mîngîiat de prima adiere a dimineții; a dat dovadă de îndemînare cînd s-a ivit prilejul; soarele a ajuns aproape de zenit; așadar, vînătorul se va opri, nu din pricina prea marii osteneli, ci pentru că știe din instinct, ca oricare dintre noi, că îndeletnicirile noastre nu pot dura la nesfîrșit.

Umbra unor copaci îl cheamă; iarba îl primește cu dragă inimă iar susurul izvorului din apropiere îl îndeamnă să-și răcorească în unda-i sticla care urmează să-i potolească setea.*

Astfel așezat, vînătorul scoate, cu o bucurie liniștită, pîinișoarele cu coajă rumenită, despachetează friptura rece de pui pe care o mînă prietenească i-a pus-o în traistă și mai așază

* Îi poftesc pe camarazi să prefere vinul alb, e mai rezistent la mișcare și la căldură, și potolește setea într-un fel mai plăcut.

alături bucata de brînză *gruyère* sau *roquefort* menită să alcătuiască, de una singură, desertul.

Vînătorul nu este singur în vreme ce-şi pregăteşte astfel prînzul; este însoţit de credinciosul animal pe care cerul l-a creat pentru el: cîinele, ghemuit, îşi priveşte stăpînul cu dragoste; întovărăşirea a nimicit distanţele dintre ei; ei sînt ca doi prieteni, iar servitorul se simte fericit şi mîndru totodată că este oaspetele stăpînului său.

Amîndoi mănîncă cu mare poftă, lucru necunoscut oamenilor de lume, care nu aşteaptă niciodată să li se facă foame, cît şi cuvioşilor care, nefăcînd mişcare, nu sînt niciodată înfometaţi.

Prînzul a fost o mare desfătare pentru ei; fiecare şi-a avut partea cuvenită; totul s-a desfăşurat în linişte şi pace. De ce să nu te laşi somnului cîteva clipe? amiaza este totodată, pentru fiece suflet, un răstimp hărăzit odihnei.

Bucuriile acestea simple şi curate sporesc înzecit dacă sînt împărtăşite de cîţiva prieteni; pentru ei, în cuferele de merinde militare, avînd acum o mult mai blîndă întrebuinţare, se aduce un prînz mai îmbelşugat. Vorbesc între ei, făcînd haz, despre isprăvile unuia, despre scăpările altuia, despre nădejdile din după-amiaza aceea.

Şi ce-ar mai fi dacă niscaiva slujitori grijulii ar veni încărcaţi cu vasele bahice în care o răceală artificială a făcut să îngheţe şi vinul de Madeira şi sucul de fragi sau de ananas, licori delicioase, băuturi divine; mulţumită lor ne lunecă prin vene o răcoare neasemuit de dulce, ce aduce tuturor simţurilor o tihnă pe care profanii n-au cum s-o cunoască.

Dar nici aceasta nu este ultimul termen al şirului de încîntări ale vînătorii.*

* Prietenul meu Alexandre Dellessert a fost primul care a pus la încercare această practică plină de farmec. Vînam la Villeneuve, pe un soare arzător, termometrul Réaumur arătînd 26° la umbră. Umblînd noi prin arşiţă, prietenul avusese grijă

DOAMNELE. 78. — În unele zile soţiile, surorile, verişoarele, prietenele noastre sînt poftite şi ele la petrecerile noastre bărbăteşti.

La ora dinainte ştiută încep să sosească trăsuricile uşoare şi caii fercheşi, purtînd femei frumoase, pene şi flori. Toaletele doamnelor au ceva milităros şi cochet; iar ochiul profesorului poate prinde, din cînd în cînd, mici neglijenţe ce nu se datorează numai şi numai întîmplării.

Curînd portierele caleştilor se întredeschid, lăsînd să se ivească comori din Périgord, minunăţii din Strasbourg, cofeturi de la Achard şi toate bunătăţile — pregătite în cele mai savante laboratoare — ce pot fi luate la drum.

Nu s-a uitat nici şampania năvalnică, ce spumegă în mîna frumoaselor cuconiţe; se aşază cu toţii pe iarbă, mănîncă, dopurile sticlelor zboară prin aer; vorbesc cu toţii laolaltă, rîd, glumesc în voie căci au universul drept salon şi soarele drept lampadar. De altminteri, pofta de mîncare, această emanaţie divină, dă acestui prînz o voioşie de neaflat în locuri închise, oricît de frumos ar fi ele împodobite.

Totuşi, întrucît totul are un sfîrşit, şeful vînătorii dă semnalul; lumea se ridică, bărbaţii pun mîna pe puşti, doamnele pe pălării. Îşi iau rămas bun, trăsurile se urnesc, frumoasele îşi iau zborul şi nu se mai arată pînă la căderea serii.

să găsim la locurile de popas servitori *potofori** care păstrau, în saci de piele umpluţi cu gheaţă, tot ceea ce era de trebuinţă pentru a ne răcori şi a prinde puteri. N-aveam decît să alegem şi ne simţeam renăscînd.

Sînt ispitit să cred că atunci cînd, avînd limba încleiată şi gîtlejul uscat, dăm pe gît astfel de lichide răcoritoare, avem parte de una dintre cele mai desfătătoare senzaţii ce se pot gusta cu toate simţurile treze.

* D. Hoffman a osîndit această expresie din pricina asemănării sale cu *pot-au-feu;* ar voi s-o înlocuiască cu *œnofor,* cuvînt deja cunoscut.

Iată ce am văzut în clasele sus-puse ale societății, scăldate de undele aurite ale Pactolului[1]; nu sînt însă lucruri de care să nu ne putem lipsi.

Am vînat în centrul Franței, dar și în multe cotloane ale celor mai îndepărtate departamente; am văzut sosind la locurile de popas femei încîntătoare, tinere strălucind de prospețime, unele în trăsurici cu două roți, altele în căruțe cu coviltir, sau călare pe măgărușul care este faima și averea locuitorilor din Montmorency; am văzut cum ele, cele dintîi, făceau haz de neajunsurile călătoriei; le-am văzut așternînd pe iarbă curcanul învelit într-o piftie străvezie, pateul de casă, salata numai bună de amestecat; le-am văzut dansînd, ușoare, în jurul focului de tabără aprins cu asemenea prilejuri; am luat parte la jocurile și la *nebuniile* ce însoțesc aceste prînzuri nomade și sînt încredințat că mai puțin lux nu înseamnă nici mai puțin farmec, nici mai puțină veselie, nici mai puține bucurii.

Ei, și de ce, la despărțire, nu s-ar schimba cîteva sărutări cu regele vînătorii, fiindcă e în plină glorie; cu ghinionistul codaș, fiindcă e amărît; cu ceilalți, ca să nu fie geloși? În ceasul plecării, datina încuviințează sărutările acestea și este îngăduit, ba chiar e o îndatorire să-i urmezi poruncile.

Tovarăși ai mei! vînători ce rîvniți la pradă bogată, fiți prevăzători, ochiți fără greș și îngrijiți-vă de tolbe înainte de sosirea doamnelor; căci știm din experiență că după plecarea lor rareori se mai întîmplă ca vînătoarea să fie norocoasă.

S-au mîntuit toate părerile ce căutau să lămurească faptul cu pricina. Unii îl puneau pe seama lucrării digestiei ce are întotdeauna ca urmare îngreunarea trupului; alții gîndeau că atenția odată abătută nu se mai poate întoarce

[1] *Pactol*, rîușor din Lidia. Legenda spune că pe apele sale pluteau grăuncioare de aur.

la loc; alții dădeau vina pe unele mici sfaturi de taină care îi zoreau pe vînători să se înapoieze.

În ce ne privește, *Cu inima deschisă privirii orișicui* gîndim că, întrucît vîrsta doamnelor se află către răsărit, iar vînătorii sînt alcătuiți dintr-un aluat ce se aprinde iute, e cu neputință ca prin alăturarea sexelor, să nu sară cîte o scînteie genitoare, care o înspăimîntă pe Diana cea castă într-atît încît, de necaz, nu mai voiește a-i ocroti pe vînători cît e ziua de lungă.

Am zis *cît e ziua de lungă*, deoarece povestea lui Endymion ne-a învățat că zeița nu mai e nici pe departe neîndurătoare după apusul soarelui. (Vezi tabloul lui Girodet[1]).

Popasurile de vînătoare sînt un subiect virgin pe care noi abia l-am atins, în treacăt; ele ar putea face obiectul unui tratat pe cît de hazliu pe atît de plin de învățăminte. Îl lăsăm moștenire cititorului inteligent care va voi să-l ia asupra sa.

[1] *Girodet-Trioson* (1767—1824), pictor, francez de inspirație romantică, lucrînd însă în manieră neoclasică. Tabloul său cel mai cunoscut este *Atala în mormînt*, pînză expusă la Luvru.

Meditaţiunea a XVI-a

DESPRE DIGESTIE

79. — *Nu trăim din ceea ce mîncăm,* glăsuieşte un vechi adagiu, *ci din ceea ce digerăm.* Pentru ca să trăim trebuie deci să digerăm; iată o necesitate care ţine sub puterea sa nevoiaşi şi bogătaşi, ciobani şi împăraţi.

Puţini sînt cei care ştiu ce fac atunci cînd digeră! Cea mai mare parte sînt ca Dl. Jourdain, care făcea proză fără să ştie; pentru aceştia scriu aici o istorie populară a digestiei, neavînd nici o îndoială că Dl. Jourdain a fost cu mult mai mulţumit după ce filozoful l-a încredinţat că vorbăria lui este proză.

Cunoaşterea digestiei în totalitate cere cunoaşterea a ceea ce-i premerge şi a ceea ce-i urmează.

INGESTIA. 80. — Pofta de mîncare, foamea şi setea ne dau de ştire cînd anume corpul nostru trebuie să mai prindă puteri; iar durerea, ca monitor universal, nu întîrzie să ne chinuie dacă nu ne supunem.

Urmează să mîncăm şi să bem — aceasta este ingestia — operaţiune care începe în clipa în care alimentele ajung în gură şi sfîrşeşte atunci cînd ele pătrund în esofag.*

Multe se petrec pe drumul acesta de cîteva degete.

---

* *Esofagul* este canalul din spatele traheei care duce de la gîtlej la stomac; capătul de sus poartă numele de *faringe.*

Dinţii taie alimentele solide; glandele de tot soiul care căptuşesc gura le umezesc, limba le zdrobeşte ca să le amestece; le apasă apoi de cerul gurii ca să le stoarcă sucul şi să savureze gustul; făcînd toate acestea limba adună alimentele într-un boţ în mijlocul gurii; după care, sprijinindu-se de maxilarul de jos, se înalţă la mijloc, în aşa fel încît la rădăcina sa se formează o pantă, pe care alimentele lunecă în partea dinapoi a gurii, unde le întîmpină faringele care, strîngîndu-se şi el, le duce în esofag iar acesta, prin mişcări peristaltice le dă drumul pînă în stomac.

Îmbucăturile vin una după cealaltă, în acelaşi fel, pe acelaşi drum; băuturile sorbite în antracte o iau tot pe acelaşi drum, şi o ţinem tot aşa cu înghiţitul pînă cînd acelaşi instinct care chemase ingestia ne spune că e timpul să ne oprim. Rareori se întîmplă însă să-i dăm ascultare de la cea dintîi poruncă; căci unul dintre hatîrurile date spiţei omeneşti este acela că bea fără să-i fie sete; şi ţinînd seama de progresele artei, bucătarii de azi se pricep cum să ne facă să mîncăm fără a ne fi foame.

Printr-un tur de forţă ieşit din comun, pentru a ajunge în stomac fiecare bucată trebuie să scape din două primejdii:

Prima ar fi primejdia de a cădea în partea de dinăuntru a nărilor; ceea ce nu se întîmplă datorită alcătuirii fericite a cerului gurii şi a faringelui;

A doua primejdie ar fi aceea de a nimeri în canalul respirator, pe deasupra căruia trec toate alimentele şi asta ar fi foarte rău; căci, de îndată ce în canalul respirator intră un corp străin, se iscă o tuse zguduitoare care nu încetează decît o dată cu expulzarea corpului în cauză.

Dar iată că, printr-un mecanism de toată frumuseţea, glota se îngustează cînd înghiţim; ea este apărată de către epiglotă, care o acoperă, iar nouă un instinct anume ne

spune să nu respirăm în timp ce înghițim; așa că, în ciuda acestei ciudate construcții, alimentele ajung cu ușurință în stomac, unde încetează domnia voinței și începe digestia propriu-zisă.

LUCRAREA STOMACULUI. 81. — Digestia este o operațiune întru totul mecanică; aparatul digestiv poate fi socotit o moară al cărei rost este să scoată din alimente ceea ce poate sluji la întremarea trupului nostru și să zvîrle deoparte resturile golite de părțile metabolizabile.

S-a discutat mult și cu aprindere asupra felului în care se face digestia în stomac, dacă se face anume prin fierbere, coacere, fermentare, descompunere gastrică, chimică sau vitală.

E din toate acestea cîte ceva; greșeala era că se puneau pe seama unui singur factor urmările mai multor cauze legate între ele prin necesitate.

Alimentele se îmbibă mai întîi cu toate lichidele ce se pot lua din gură și din esofag, apoi sosesc în stomac; acesta, la rîndul său, le îmbibă cu suc gastric, care îi prisosește întotdeauna; pentru cîteva ore alimentele stau la o căldură de mai mult de 30 de grade Réaumur. Simțindu-le pe aproape, stomacul se pune în mișcare, le cerne, și le macină; ca urmare, alimentele se amestecă unele cu altele, și nu se poate să nu fermenteze, întrucît orice aliment are însușirea de a intra în fermentație la căldură.

În urma tuturor acestor operațiuni se produce chilul, un lichid ce iese din alimente și intră în sînge; corpul își însușește de îndată stratul alimentar cel mai de jos; acesta trece prin pilor și cade în intestin, un alt strat îi urmează, și tot așa pînă nu mai rămîne nimic în stomac, căci el se golește, ca să zicem așa, bucătură cu bucătură, întocmai cum se umpluse.

Pilorul este un soi de pîlnie cărnoasă, care face legătura între stomac și intestine;

el este astfel întocmit încît alimentele nu pot decît cu mare greutate să urce înapoi. Viscerul acesta atît de însemnat este cîteodată în pericol de a se găuri, în care caz bolnavul moare de foame, în chinuri groaznice și îndelungate.

Intestinul care ia în primire alimentele la ieșirea lor din pilor este duodenul; a fost botezat astfel deoarece este lung de douăsprezece degete.

Ajuns în duoden chilul este supus altor transformări, prin amestecul cu bila și cu sucul pancreatic; astfel își pierde culoarea cenușie și acidă dinainte, se colorează în galben și începe să dobîndească mirosurile stercorale, tot mai puternice pe măsură ce înaintează către rect. Diferitele principii alimentare aflătoare în acest amestec acționează unele asupra celorlalte; întrucît chilul dospește, trebuie să se producă și gazele de pe lîngă el.

Cum mișcarea organică prin care chilul a fost scos din stomac nu încetează, acesta pătrunde în intestinul subțire; aici chilul se ridică la suprafață și este absorbit prin organe special destinate acestui țel, iar apoi se îndreaptă către ficat pentru a se amesteca cu sîngele, pe care îl împrospătează, punînd la loc ceea ce s-a pierdut prin absorbțiile organelor vitale și prin asudare.

Nu-i ușor de explicat cum anume chilul, lichid alb și aproape lipsit de gust și de miros, poate fi scos dintr-o materie cu gust, miros și culoare foarte puternice.

Oricum ar fi, adevăratul țel al digestiei pare a fi extragerea chilului; individul este pe dată înștiințat de intrarea acestuia în circuit printr-o sporire a forței vitale și prin simțămîntul tihnit că trupul său s-a refăcut.

Digestia lichidelor este cu mult mai puțin încîlcită decît cea a solidelor și poate fi prezentată în cîteva cuvinte.

Partea alimentară din ele se separă, se unește cu chilul și trece prin toate transformările acestuia.

Partea cu adevărat lichidă este absorbită de către sugătoarele stomacului și pusă apoi în mișcare; de aici, prin aceleași artere care duc și sîngele ea este transportată în rinichi, care o filtrează și o prelucrează iar apoi o trimit, sub formă de urină, în vezică, prin canalele uretere.*

Odată ajunsă în acest recipient, urina nu rămîne prea mult, cu toate că este și ea stăpînită de un sfincter; apăsarea ei dă naștere nevoii; și nu peste mult, printr-o strîngere a mușchiului, ea țîșnește la lumină trecînd prin canale de irigație pe care le cunoaște toată lumea, dar pe care e necuviincios să le numim.

Digestia durează mai mult sau mai puțin, potrivit dispozițiunilor fiecărui individ. Se poate socoti totuși o durată medie de șapte ore și anume; ceva mai mult de trei ore pentru stomac, iar restul pentru drumul pînă la rect.

Slujindu-se de această expunere, scoasă din lucrările celor mai buni autori, din care am înlăturat, pe cît s-a putut, uscăciunea anatomiei și abstracțiunile științifice, cititorii mei vor putea de acum încolo să-și dea seama cam în ce loc trebuie să se afle ultima lor masă și anume: în primele trei ore, în stomac; mai tîrziu, pe drumul intestinelor, iar după șapte sau opt ore, în rect, așteptîndu-și rîndul la ieșire.

INFLUENȚA DIGESTIEI. 82. — Dintre toate lucrările trupului nostru, digestia are cea mai însemnată influență asupra moralului.

Este o aserțiune de care nimeni nu are a se mira, căci nici nu s-ar putea să fie altfel.

Cele mai simple principii ale psihologiei ne învață că sufletul primește impresii de la organele supuse lui, căci ele îl pun în le-

* Ureterele acestea sînt două conducte de grosimea unei țevi de stilograf, ele pornesc, fiecare, din cîte un rinichi și ajung la colul dindărăt al băsicii.

gătură cu lucrurile din afară; ca urmare, atunci cînd aceste organe sînt prost întreținute, prost hrănite sau vătămate, beteșugurile lor se răsfrîng asupra senzațiilor, acestea fiind, cînd se ivește prilejul, mijlocitoarele operațiunilor ce au loc în intelect.

Astfel, fără să ne dăm seama și mai ales fără să avem puterea de a ne împotrivi, noi sîntem triști, veseli, taciturni, vorbăreți, posomorîți sau melancolici, după felul în care, în mod obișnuit, se desfășoară și se încheie digestia.

În această privință speța omenească civilizată ar putea fi rînduită în trei mari categorii: punctualii, încuiații și cufuriții.

Știe fiecare, din experiență proprie, că cei ce se află în aceeași categorie au înclinații naturale asemănătoare și cam aceleași apucături, ba se ivesc asemănări pînă și în felul în care îndeplinesc ei feluritele îndatoriri cu care i-a împovărat destinul.

Ca să fiu mai bine înțeles, voi lua un exemplu din întinsul cîmp al literaturii. Eu cred că oamenii de litere sînt datori, cel mai adesea, stomacului lor pentru genul literar pe care îl cultivă de preferință.

Din acest punct de vedere, poeții comici se situează, pe cît socotim noi, în categoria punctualilor, poeții tragici în categoria încuiaților, iar cei elegiaci și pastorali în cea a cufuriților; urmarea ar fi că poetul cel mai lăcrămos nu se vede despărțit de cel comic decît printr-o întîrziere oarecare în mistuirea hranei.

Găsind că acest principiu se aplică foarte bine și curajului, în vremea cînd Eugeniu de Savoia[1] aducea atîtea pagube Franței, un

[1] *Prințul Eugeniu de Savoia* (1663—1736), celebru general al armatelor imperiale, s-a distins în special în luptele împotriva otomanilor. A fost un adversar periculos al lui Ludovic al XIV-lea, împotriva căruia a luptat în două războaie căutînd să se sustragă dominației franceze prin alianța cu Italia.

curtean de-al lui Ludovic al XIV-lea își făcea sînge rău astfel: „Ah, ce păcat că nu pot să-i aranjez soldații cu o cufureală, așa, vreo săptămînă-două! Aș face din el cel mai de pe urmă nevolnic din Europa!"

„Să-i dăm zor, zicea un general englez, să-i trimitem pe soldați pe cîmpul de bătaie cît mai au în stomac ciosvîrta de carne de vită."

Digestia se însoțește, la tineri, cu niscai frisoane ușoare, iar la bătrîni cu o dorință destul de mare de a dormi.

În primul caz natura retrage puterea calorică de la suprafață pentru a o întrebuința în laboratoarele dinăuntru; în cel de-al doilea, aceeași forță, slăbită deja din pricina vîrstei, nu mai face față și la muncile digestiei și la înviorarea simțurilor.

În primele momente ale digestiei, este periculos ca omul să se apuce de vreo muncă intelectuală, și încă și mai periculos să se lase în voia plăcerilor trupești. Vîrtejul ce se îndreaptă spre cimitirele capitalei duce cu sine, în fiecare an, sute de oameni care după ce au mîncat bine, ba uneori chiar prea bine, n-au știut să-și închidă ochii și să-și astupe urechile.

În observația aceasta se află un îndemn chiar și pentru cei tineri, pe care nimic nu-i îngrijorează; un sfat pentru oamenii în toată firea, care uită că trupul nu se oprește niciodată; o lege penală pentru cei trecuți de cincizeci și cinci de ani *(on the wrong side of fifty)*.

Unele persoane sînt prost dispuse în tot timpul cît durează digestia, în asemenea momente este cu totul nepotrivit să li se înfățișeze planuri de viitor sau să li se ceară îndurare.

Din soiul acesta era mareșalul Augereau; în primul ceas de după cină ucidea tot ce-i cădea în mînă, prieten sau dușman.

Într-o zi l-am auzit spunînd că existau în armată două persoane pe care generalul co-

mandant era în drept să le trimită oricînd în fața plutonului de execuție, anume șeful manutanței și șeful statului major. Și unul și celălalt erau de față; generalul Chérin a răspuns prin cîteva lingușiri, nu lipsite însă de spirit; șeful manutanței n-a spus nimic; dar e de crezut că avea el gîndurile lui.

Pe vremea aceea eram atașat la statul său major, așa că aveam întotdeauna un loc rezervat la masa sa; dar mă duceam foarte rar, de frica acestor porniri de mînie; mi-era teamă ca un cumva vreo vorbă de-a mea să-l facă a mă trimite să-mi continui digestia în închisoare.

Mai tîrziu l-am întîlnit adesea la Paris; și întrucît îmi dădea foarte amabile dovezi ale părerii sale de rău că nu mă văzuse mai des înainte, nu i-am ascuns pricinile faptului; am rîs amîndoi, însă mai că mi-a mărturisit că nu greșisem întru totul.

Eram pe atunci, la Offenburg, iar noi, cei din statul major, ne plîngem că nu mîncăm nici vînat, nici pește.

Plîngere întemeiată, căci o maximă a dreptului internațional zice că învingătorii trebuie să se ospăteze pe socoteala învinșilor. Așa că în aceeași zi i-am scris intendentului pădurilor o scrisoare politicoasă nevoie mare pentru a-i arăta care era răul și cum trebuia el îndreptat.

Intendentul era un vlăjgan necioplit, uscat și tuciuriu, care ne avea ca sarea-n ochi și nu se purta bine cu noi de teamă să nu prindem rădăcini pe pămînturile lui. Ca urmare mi-a dat un răspuns ocolit și aproape negativ. Pădurarii fugiseră de furia soldaților noștri; pescarii nu mai ascultau de porunci; apele se umflaseră ș.a.m.d. La asemenea motive bine chibzuite n-am mai avut nimic de spus; i-am trimis însă zece grenadieri, cu porunca să-i țină și să-i hrănească cum se cuvine pînă la noi ordine.

Argumentul meu a dat rezultatele așteptate: a doua zi, dis-de-dimineață, ne-am tre-

zit cu o căruță încărcată cu de toate; pădurarii se întorseseră, fără îndoială, și pescarii se supuseră; căci ceea ce ni se adusese, ca pește și vînat, era prea destul pentru a ne înfrupta o săptămînă și mai bine; căprioare, becațe, crapi, știuci; o adevărată binecuvîntare.

De îndată ce am primit această ofrandă de ispășire a păcatelor, l-am scăpat de musafiri pe nefericitul intendent. A venit el la noi în vizită; l-am făcut să înțeleagă de vorbă bună; și pe tot restul șederii noastre în ținutul acela n-am avut decît cuvinte de laudă pentru bunele sale servicii.

Meditațiunea a XVII-a

DESPRE ODIHNĂ

83. — Omul nu este făcut să se bucure de activitate necontenită; natura a hotărît ca traiul să i se întrerupă mereu; e necesar ca simțurile sale să-și înceteze lucrul după un timp oarecare. Timpul cît este în activitate poate fi lungit variind felul și natura senzațiilor pe care omul le încearcă; numai că înseși îndeletnicirile sale, oricît de statornice, îl fac să dorească la un moment dat odihna. Odihna duce la somn, iar somnul produce visele.

Ne găsim, aici, la ultimele hotare ale umanului; căci omul care doarme nu mai este un om social; legea îl ocrotește încă, dar nu-i mai poruncește.

Aici este locul unui fapt destul de neobișnuit, povestit mie de către dom Duhaget, stareț, odinioară, al mînăstirii Pierre-Châtel.

Dom Duhaget era dintr-o foarte bună familie gasconă și își îndeplinise cu cinste îndatoririle; fusese vreme de douăzeci de ani căpitan de infanterie; avea ordinul de cavaler al Sfîntului Ludovic. N-am cunoscut pe cineva de o cucernicie mai blîndă, nici cu o conversație mai plăcută.

„Noi aveam, îmi spunea el, la..., unde am fost stareț înainte de a veni la Pierre-Châtel, un călugăr cu temperament melancolic, caracter ursuz și cunoscut ca fiind somnambul.

Cîteodată, în timpul acceselor, ieșea din chilia lui și se întorcea singur; altădată se rătăcea și eram nevoiți să-l aducem înapoi. Ne sfătuisem cu doctorii și îi administraserăm cîteva leacuri; apoi, cum crizele se răriseră, am încetat să ne mai ocupăm de el.

Într-o seară nu mă culcasem la ora obișnuită și ședeam la birou, ocupat fiind cu studierea unor hîrtii, cînd am auzit deschizîndu-se ușa apartamentului meu, din care nu scoteam niciodată cheia, și peste o clipă l-am văzut intrînd pe călugărul cu pricina, într-o totală stare de somnambulism.

Avea ochii deschiși, dar ficși, era îmbrăcat doar cu cămașa cu care ar fi trebuit să se culce și ținea în mînă un cuțit mare.

S-a dus drept către patul meu, căci știa unde se află; a părut să se asigure, pipăind cu mîna, că mă aflam într-adevăr acolo; după care și-a înfipt cuțitul de trei ori și cu atîta putere, încît după ce a străpuns păturile, lama a intrat adînc în saltea, mai bine-zis în rogojina care-mi ținea loc de saltea.

Cînd trecuse prin fața mea avusese chipul încordat și sprîncenele încruntate. După cele trei lovituri de cuțit s-a întors și i-am văzut fața înseninată, ba chiar luminată de un soi de mulțumire.

Ochii lui n-au părut să vadă cele două lămpi de pe biroul meu, și omul s-a dus așa precum venise, deschizînd și închizînd încetișor cele două uși prin care se intra în chilia mea și nu peste mult mi-am dat seama că se întorcea, fără nici un ocol și fără grabă, într-a sa.

Vă puteți închipui, a continuat starețul, în ce hal am fost în tot timpul cît a durat această grozăvie. M-am înfiorat văzînd din ce primejdie scăpasem și am adus mulțumiri Providenței; eram însă atît de tulburat încît pînă în zori mi-a fost cu neputință să mai închid ochii.

A doua zi l-am chemat la mine pe somnambul și l-am întrebat, în chipul cel mai firesc, ce visase cu o noapte înainte.

Întrebarea l-a tulburat. Părinte, a răspuns el, am avut un vis atît de neobișnuit încît mi-e cu adevărat greu să vi-l istorisesc; este, fără îndoială, o lucrare a diavolului și... Îți poruncesc, i-am spus eu; un vis nu se face de bună voie; nu-i decît o părere. Vorbește fără ascunzișuri. Părinte, zise el atunci, abia mă culcasem cînd am visat că mi-ați ucis mama; mi s-a năzărit că stafia ei însîngerată venise să ceară răzbunare, iar eu, văzînd-o, am fost cuprins de o furie așa de mare că am alergat ca un descreierat la apartamentul vostru și, găsindu-vă în pat, v-am înjunghiat cu cuțitul. M-am trezit peste puțin timp, plin de ură față de fapta mea și curînd am binecuvîntat cerul că o asemenea nelegiuire nu fusese totuși făptuită... Ba a fost făptuită, chiar mai deplin decît socotești dumneata, i-am spus liniștit și cu multă seriozitate.

I-am povestit ce se întîmplase și i-am arătat urma loviturilor care trebuiau să mă nimerească pe mine.

Văzînd ce făptuise s-a aruncat la picioarele mele, cu ochii în lacrimi, gemînd la gîndul că s-ar fi putut întîmpla așa o nenorocire și cerînd orice penitență aș fi socotit eu că i se cuvine.

Nu, nu, am strigat eu, n-am să te pedepsesc în nici un fel pentru un lucru ce s-a petrecut fără voia dumitale; de-acum înainte însă te scutesc de slujbele de noapte, iar chilia dumitale va fi închisă pe dinafară îndată după cină și așa va rămîne pînă la slujba din zorii zilei, la care îți va fi îngăduit să vii.

Dacă, în această împrejurare din care a scăpat ca prin minune, starețul ar fi fost ucis, călugărul somnambul nu ar fi fost pedepsit deoarece, din partea sa, ar fi fost vorba de un omor involuntar.

DURATA ODIHNEI. 84. — Trebuie că legile generale impuse globului nostru au avut

influență asupra modului de existență a spiței omenești. Ziua și noaptea, care vin una după cealaltă, pe tot pămîntul, cu unele deosebiri, ce-i drept, dar în așa fel încît, făcînd socoteala, ele se întregesc una pe cealaltă, au făcut să ni se hotărască de la sine timpul destinat activităților ca și pe cel destinat odihnei; putem crede că am fi trăit în alt fel dacă am fi avut parte de o zi fără sfîrșit.

Oricum ar fi, știm că atunci cînd omul s-a bucurat din plin de viață, după un timp anume sosește clipa cînd nu-i mai poate ține piept; reprezentările sale sînt tot mai șterse; cele mai îndrăznețe asalturi asupra simțurilor sale rămîn fără efect, organele lui nu mai doresc ceea ce nu demult rîvniseră, sufletul este saturat de impresii, e timpul ca omul să se odihnească.

Se va vedea cu ușurință că am avut în minte omul social, înconjurat de toate binefacerile și bunăstarea celei mai înaintate civilizații; căci nevoia de odihnă vine mai grabnic și cu mai mare regularitate la cel ce îndură oboseala muncii încordate în cabinet, în atelier, în călătorie, în război, la vînătoare sau în orice alt chip.

Natura, ca mamă grijulie, a împletit odihna cu o mare plăcere, așa cum a făcut cu toate acțiunile ce duc la dăinuirea speței.

Omul care se odihnește încearcă o stare de bine pe cît de generală, pe atît de nelămurită; simte că brațele-i cad din pricina propriei lor greutăți, mușchii își slăbesc încordarea, mintea se împrospătează, simțurile s-au potolit, senzațiile-i sînt tocite; nu are nici o dorință, nici un gînd: un văl îi acoperă ochii. Peste cîteva clipe va dormi.

Meditațiunea a XVIII-a

DESPRE SOMN

85. — Cu toate că există unii oameni astfel alcătuiți încît se poate spune că nu dorm, totuși e un adevăr general acela că nevoia de somn este tot așa de neapărată ca și foamea sau setea. Sentinelele din linia întîi adorm adesea, deși își suflă tutun în ochi; iar Pichegru, hăituit de poliția lui Bonaparte, a plătit cu 30.000 de franci o noapte de somn, în timpul căreia a fost trădat și predat.

DEFINIȚIE. 86. — Somnul este acea stare de amorțeală în care omul nu mai trăiește decît mecanic, despărțit de lucrurile din afară prin inactivitatea forțată a simțurilor sale.

Somnul, ca și noaptea, este precedat și urmat de două asfințituri, dintre care unul duce la nemișcare absolută, iar celălalt trezește la viață activă.

Să încercăm a cerceta aceste osebite fenomene.

În clipa în care intrăm în somn, organele de simț devin din ce în ce mai puțin active: mai întîi gustul, apoi văzul și mirosul; auzul mai veghează, ca și pipăitul, spre a ne înștiința de unele primejdii ce ne pot amenința corpul.

Înainte de somnul propriu-zis vine întotdeauna o senzație mai mult sau mai puțin voluptoasă, în care trupul alunecă cu desfătare, sigur fiind că se va reface astfel, iar

sufletul se lasă, plin de încredere, în voia ei, trăgînd nădejde că-şi va vedea întărite mijloacele de acţionare.

Tocmai pentru că nu am apreciat cum se cuvine această senzaţie, altminteri pozitivă, savanţi de prima mînă au asemănat somnul cu moartea, împotriva căreia toate fiinţele vii luptă din răsputeri, şi care se manifestă prin anume simptome proprii ei, în stare să îngrozească pînă şi dobitoacele.

Ca toate plăcerile, somnul ajunge să fie o pasiune, căci s-au văzut indivizi care dorm trei sferturi din viaţă; şi, ca toate pasiunile, nu are, în aceste cazuri, decît urmări funeste, anume: lenea, nepăsarea, slăbiciunea, îndobitocirea şi moartea.

Şcoala de la Salerno nu acorda decît şapte ore de somn fără deosebire de vîrstă sau de sex. E o doctrină mult prea severă; trebuie să le mai dăm ceva copiilor, din pricina nevoii lor de somn, şi doamnelor, din curtenie; dar putem rosti judecata că se întrece măsura ori de cîte ori cineva petrece în pat mai mult de zece ore.

În primele clipe de somn — în amurg — voinţa e încă vie: am putea să ne trezim, ochiul nu şi-a pierdut de tot puterea. *Non omnibus dormio,* zicea Mecena; e starea în care mulţi soţi s-au ales cu nu prea îmbucurătoare încredinţări: Mai ia naştere cîte o idee, nelămurită însă; ne îndoim de ce auzim sau vedem; ni se pare că vedem plutind obiecte fără formă. Starea aceasta nu durează mult; încă puţin şi totul dispare, orice tulburare încetează şi cădem în somnul adînc.

Ce face sufletul în tot acest timp? trăieşte în sine însuşi; e ca un cîrmaci cînd marea e liniştită, ca o oglindă noaptea, ca o lăută de nimeni atinsă; stă şi aşteaptă să fie din nou împodobit.

Totuşi unii psihologi, Dl. conte de Redern între alţii, susţin că sufletul nu-şi întrerupe niciodată activitatea; acest psiholog aduce ca

dovadă faptul că orice individ smuls din somn încearcă aceeaşi senzaţie de parcă ar fi fost tulburat dintr-o îndeletnicire serioasă, care-l preocupase foarte tare.

Observaţia nu este lipsită de temei şi merită să fie cercetată mai îndeaproape.

Mai mult, în starea aceasta, adică doborît cu desăvîrşire, se petrece puţin timp (aproape niciodată mai mult de cinci sau şase ore); pierderile de energie se refac încetul cu încetul; începe să prindă viaţă un nelămurit simţămînt de existenţă, iar cel ce doarme trece în împărăţia viselor.

PARTEA A DOUA

Meditațiunea a XIX-a

DESPRE VISE

Visele sînt impresiile unilaterale care ajung la suflet fără ajutorul obiectelor din afară.

Fenomenele acestea, comune tuturor și ieșite din comun totodată, sînt încă prea puțin cunoscute.

Vina este a oamenilor de știință care nu ne-au lăsat încă un corpus de observațiuni îndeajuns de închegat. Cu timpul vom primi și acest ajutor de neînlăturat, iar dubla natură a omului va fi cu atît mai bine cunoscută.

După cîte a cercetat știința pînă acum, putem socoti ca lucru sigur faptul că există un fluid puternic și pătrunzător care transmite creierului impresiile primite de către simțuri, iar ideile se nasc din excitațiunile cauzate de aceste impresii.

Somnul deplin se datorează împuținării și amorțirii acestui fluid.

Avem de cè să credem că lucrările digestiei și ale asimilării, departe de a se opri în timpul somnului, ne despăgubesc de pierderile suferite, astfel încît există un timp în care individul, după ce a îndeplinit tot ce avea de făcut pentru activitatea de peste zi, nu se mai află în puterea obiectelor din afară.

Atunci fluidul nervos, mobil prin natura lui, trece în creier pe calea nervilor; se furișează în aceleași locuri și pe aceleași urme, întrucît

sosește pe același drum; trebuie deci să producă aceleași efecte, cu mai mică intensitate totuși.

Motivul acestei diferențe mi se pare ușor de observat. Cînd omul în stare de veghe este impresionat de un obiect din afară, senzația este precisă, bruscă și necesară; întreg organul se află în mișcare. Cînd, dimpotrivă, aceeași impresie îi este transmisă în timpul somnului, se mișcă doar partea din spate a nervilor, așa încît senzația nu poate fi decît mai puțin vie și mai puțin limpede; și, pentru a ne face mai bine înțeles, vom spune că la omul care doarme e vorba doar de o zdruncinătură a părții ce se învecinează cu creierul.

Se știe totuși că în visele voluptoase natura își atinge scopul aproape la fel ca în starea de veghe; dar deosebirea aceasta se iscă din însăși deosebirea dintre organe; căci simțul genitoriu nu are nevoie decît de o excitațiune oarecare și fiecare sex poartă cu sine tot materialul cu care l-a înzestrat natura.

CERCETĂRI DE FĂCUT. 87. — Cînd fluidul nervos este astfel dus către creier, el ajunge întotdeauna pe căile destinate activității unuia dintre simțuri; iată de ce acest fluid dă naștere unor senzații sau șiruri de idei mai degrabă decît altora. Astfel, ni se pare că vedem atunci cînd este zgîndărit nervul văzului, că auzim cînd se întîmplă ceva cu nervul auzului, ș.a.m.d.; trecem aici, ca pe o ciudățenie, că senzațiile încercate în vis nu au, ori poate foarte rar, vreo legătură cu gustul și cu mirosul; cînd visăm un parc sau o pajiște, vedem florile fără să le simțim mirosul; cînd ni se pare că ne aflăm la un ospăț vedem mîncărurile fără să le savurăm gustul.

Ar fi o treabă vrednică de cei mai luminați oameni de știință să cerceteze de ce anume două dintre simțurile noastre nu impresionează defel sufletul în timpul somnului, în vreme ce celelalte patru se bucură de aproape toată trăinicia lor. Nu cunosc nici un psiholog care să se fi ocupat de asta.

Să mai facem observația că stările sufletești din timpul somnului sînt cu atît mai puternice cu cît sînt mai lăuntrice. Cele mai voluptuoase gînduri nu sînt nimic față de spaimele îndurate cînd visăm că am pierdut un copil preaiubit, sau că vom fi spînzurați. În asemenea cazuri ne putem trezi leoarcă de sudoare sau cu fața udă de lacrimi.

NATURA VISELOR. 88. — Oricît de năstrușnice ar fi ideile care ne tulbură uneori în timp ce dormim, privind mai îndeaproape vom vedea totuși că acestea nu sînt decît amintiri sau combinații de amintiri. Mă bate gîndul că visele nu sînt decît memoria simțurilor.

Ciudățenia lor constă deci numai în aceea că asociațiile dintre idei sînt neobișnuite, ele trec peste legile cronologiei, ale obișnuințelor noastre și ale timpului; așa încît, judecînd temeinic, nimeni n-a visat vreodată ceva ce înainte i-ar fi fost cu desăvîrșire necunoscut.

Nu ne vom mai mira de ciudățenia viselor noastre dacă ne gîndim că omul treaz are patru forțe care se supraveghează și se corectează una pe cealaltă, anume: văzul, auzul, pipăitul și memoria, în vreme ce la omul care doarme fiecare simț este lăsat la cheremul propriilor sale mijloace.

Aș fi ispitit să compar aceste două stări ale creierului cu un pian la care s-ar așeza un muzician; acesta, aruncîndu-și degetele la întîmplare pe clape, ar alcătui din amintiri o melodie oarecare, dar ar putea să-i adauge o armonie completă dacă și-ar folosi întreaga pricepere. Comparația s-ar putea duce mai departe adăugînd că reflecția este pentru idei ceea ce este armonia pentru sunete, anumite idei ținînd în ele alte idei, tot așa cum un sunet principal ține în el altele care îi sînt secundare ș.a.m.d.

TEORIA DOCTORULUI GALL. 89. — Lăsîndu-mă în voia subiectului meu, deloc lipsit de farmec, iată-mă ajuns la hotarele teoriei

doctorului Gall, care susține caracterul multiform al părților creierului.

Nu trebuie să merg mai departe, nici să trec de limitele pe care mi le-am fixat; totuși, de dragul științei de care, după cum se vede, nu sînt străin, nu mă pot împiedica să nu notez aici două observații pe care le-am făcut cu luare-aminte și pe care se poate conta cu atît mai mult cu cît printre cei ce mă vor citi se află cîteva persoane care pot depune mărturie pentru adevărul lor.

PRIMA OBSERVAȚIE. Către 1790 viețuia într-un sat numit Gevrin, din departamentul Belley, un negustor grozav de șiret; se numea Landot și își încropise o avere frumușică.

Dintr-o dată a fost lovit de un atac de paralizie atît de grav încît s-a crezut că va muri. Medicii i-au sărit în ajutor, de scăpat a scăpat, nu fără mari ponoase însă, căci și-a pierdut facultățile intelectuale, mai cu seamă memoria. Totuși, cum, de bine de rău, se ținea pe picioare și pofta de mîncare îi revenise, își vedea mai departe de gospodărirea avuției.

Văzînd în ce hal a ajuns, cei ce făcuseră afaceri cu el s-au gîndit că a sosit vremea să-și scoată paguba; și, sub cuvînt că vor să-i țină de urît, veneau care mai de care să-i propună tîrguri, cumpărări, vînzări, schimburi și altele de același soi, tot ce fusese negoțul lui de toate zilele. Atîta doar că năvălitorii au rămas mofluzi și au priceput degrabă că era mai bine să lase totul baltă.

Afurisitul de moșneag nu pierduse nimic din iscusința negustorească, și același om care uneori nu-și recunoștea slujitorii și uita cum îi cheamă, se ținea mereu la curent cu prețul tuturor mărfurilor, ca și cu valoarea fiecărui pogon de pășune, de vie sau de pădure din împrejurimi.

Pentru aceste chestiuni judecata îi rămăsese întreagă; și cum părea mult mai neajutorat, cei mai mulți dintre cei ce-i puseseră gînd rău

nevolnicului negustor au căzut ei înșiși în capcana pe care i-o pregătiseră.

A DOUA OBSERVAȚIE. La Belley trăia un anume domn Chirol, care servise mult timp în garda personală, atît a lui Ludovic al XV-lea, cît și a lui Ludovic al XVI-lea.

Inteligența sa era tocmai pe potriva slujbei ce-o avusese de îndeplinit toată viața, dar era înzestrat în cel mai înalt grad pentru jocurile de cărți, așa încît nu numai că juca bine toate jocurile vechi — umbra, pichetul, whistul — dar de îndată ce intra în modă vreun joc nou, îi prindea toate dedesubturile de la a treia partidă.

Ei bine, acest Domn Chirol a fost și el lovit de paralizie, și atît de rău încît a căzut într-o stare de nesimțire aproape totală. Două lucruri i-au fost cruțate totuși; facultățile digestive și facultatea de a juca.

Venea în fiecare zi în casa în care, de mai bine de douăzeci de ani, obișnuia să facă o partidă; se așeza într-un colț și rămînea acolo, picotind nemișcat, fără să bage în seamă nimic din ce se întîmpla în jurul lui.

Cînd venea timpul să înceapă partidele de cărți, era și el poftit; primea întotdeauna, se tîra pînă la masă; și acolo oricine se putea încredința că boala care-i amorțise cele mai multe aptitudini nu-l făcea să piardă nici un punct la joc. Cu puțin înainte de a muri, Dl. Chirol a dat dovada de netăgăduit a deplinătății capacităților sale de jucător.

La noi, la Belley, a apărut într-o bună zi un bancher din Paris, pe nume, pare-mi-se, Dl. Delins. Dînsul avea scrisori de recomandare; era străin, parizian: mai mult decît trebuie într-un orășel ca al nostru pentru ca toată lumea să se înghesuie să facă tot ce i-ar putea fi pe plac.

Dl. Delins era gurmand și jucător. În ce privește prima înclinație, i s-a dat îndeajuns de lucru, fiind ținut la masă cîte cinci-șase ore în fiecare zi. În ce privește cea de-a doua,

era mai greu să i se găsească distracții pe măsură: el îndrăgea mult pichetul, și ținea să joace cu fise de șase franci: ceea ce întrecea cu mult miza celui mai scump joc de-al nostru.

Pentru a trece de această piedică, s-a ținut sfat, fiecare luînd parte sau nu, după cum îi era firea și după cum simțea că se vor desfășura lucrurile: unii ziceau că parizienii se pricep oricum mai bine la jocuri decît provincialii, iar alții, dimpotrivă, susțineau că toți locuitorii marelui oraș au avut întotdeauna în ei cîteva fărîme de nerozie. Oricum, s-a format o societate; și cui i s-a încredințat sarcina de a apăra comunitatea? Domnului Chirol.

Cînd bancherul parizian a văzut sosind și așezîndu-se în fața lui arătarea aceea gălbejită, străvezie, cu mers greoi și șchiopătat, l-a bătut gîndul că era vorba de o glumă; dar cînd a văzut că stafia ia cărțile și le mînuiește ca un profesionist a început a crede că odinioară ar fi putut fi un adversar demn de el.

N-a trecut mult și s-a convins că omul avea încă această însușire, căci nu numai la prima partidă, ci și la multe altele care au urmat, Dl. Delins a fost bătut, făcut de rușine, jumulit în așa hal încît la plecare a fost nevoit să ne numere mai mult de șase sute de franci, bani ce s-au împărțit cu grijă între membrii societății.

Înainte de a pleca, Dl. Delins a venit să ne mulțumească pentru buna primire ce i-o făcusem; își arătă totuși mirarea față de starea jalnică a adversarului pe care i-l dădusem și ne încredință că va rămîne pe veci nemîngîiat de a fi luptat cu atîtea pierderi împotriva unui mort.

REZULTAT. Este ușor de înțeles consecința acestor două observații: e limpede, cred, că boala care, în aceste două cazuri, a răvășit creierul, i-a ocolit acea porțiune care fusese atît de mult întrebuințată la socotelile negoțului și ale jocului; și, fără îndoială, porțiu-

nea cu pricina a biruit numai pentru că, fiind folosită neîntrerupt, a căpătat mai multă vigoare și încă pentru că aceleași impresii repetate timp îndelungat lăsaseră urme mai adînci.

INFLUENȚA VÎRSTEI. 90. — Vîrsta are o influență însemnată asupra naturii viselor.

În copilărie visăm jocuri, grădini, flori, pajiști și alte lucruri vesele; mai încolo, plăceri, amoruri, lupte, căsătorii; apoi — visăm situații bune, călătorii, favoruri de-ale prinților sau de-ale oamenilor lor; și mai tîrziu, în fine, visăm afaceri, încurcături, averi, plăceri de odinioară sau prieteni ce au murit demult.

FENOMENE ALE VISELOR. 91. — Anumite fenomene neobișnuite însoțesc uneori somnul și visele; studiul lor poate sluji la progresul antroponomiei. Acesta este motivul pentru care notez aici trei observații alese din mai multe, observații pe care, de-a lungul unei vieți destul de întinse, am avut prilejul să le fac asupra mea în liniștea nopții.

PRIMA OBSERVAȚIE. Visam, într-o noapte, că găsisem secretul legilor gravitației, așa încît corpul meu era în stare să plutească prin aer, pluteam deci fie să mă înalț, fie să cobor, cu aceeași ușurință și după cum mi-era cheful.

Starea în care mă aflam era delicioasă și probabil că mulți alții au visat cîte ceva asemănător; ceea ce este însă oarecum mai aparte e că-mi amintesc cum îmi explicam mie însumi foarte clar (așa mi se pare, cel puțin) prin ce mijloace ajunsesem la acel rezultat, și că aceste mijloace îmi apăreau atît de simple încît mă și miram că nu fuseseră descoperite mai devreme.

Trezindu-mă, partea aceasta explicativă mi-a scăpat cu totul, concluzia însă mi-a rămas; și de atunci mi-e cu neputință să nu fiu încredințat că, mai devreme sau mai tîrziu, o minte mai luminată va face această descoperire și, pentru orice eventualitate, consemnez faptul aici.

A DOUA OBSERVAȚIE. 92. — Nu sînt decît cîteva luni de cînd am simțit în somn, o senzație de plăcere cu totul neobișnuită. Era un soi de delicioasă înfiorare a tuturor mădularelor ce-mi alcătuiesc trupul. Era un soi de furnicătură fermecată care, străbătîndu-mi pielea de la cap la picioare, mă tulbura pînă în măduva oaselor. Îmi părea că văd o flacără violetă săltînd în jurul frunții.

Lambere flamma comas, et circum tempora pasci.[1]

Socot că starea aceasta, pe care am simțit-o doar fizic, a durat pe puțin treizeci de secunde, și m-am trezit cuprins de o uluire nu lipsită de oarecare spaimă.

Din senzația aceasta, încă foarte prezentă în mintea mea, și din cîteva observații ce s-au făcut asupra extaticilor și asupra nervoșilor, am dedus că limitele plăcerii nu sînt hotărîte, nici cunoscute, și nu știm pînă la ce punct poate fi beatificat corpul nostru. Trag nădejde că peste cîteva sute de ani fiziologia va ține în frîu aceste senzații nemaipomenite, le va provoca deci după voie, așa cum se provoacă somnul prin opiu, și astfel stră-strănepoții noștri vor avea parte de unele despăgubiri pentru durerile grozave la care sîntem uneori osîndiți.

Propoziționea rostită mai sus își are oarecari temeiuri în analogie, căci am băgat de seamă că puterea armoniei, de pildă, mulțumită căreia avem parte de bucurii atît de vii, de pure și îndelung căutate, era cu desăvîrșire necunoscută romanilor; armonia are o vechime de cel mult cinci sute de ani.

A TREIA OBSERVAȚIE. 93. — Într-o seară m-am culcat fără a mă gîndi la ceva deosebit; m-am trezit către ora unu, acesta fiind, în mod obișnuit, primul meu somn. Mă aflam într-o stare de agitație cerebrală cu totul ieșită din comun, cu concepții pătrunzătoare și gînduri

[1] Flacăra atinge părul și se întețește în jurul tîmplelor (Virgiliu, *Eneida*, II, v. 684).

profunde; îmi părea că sfera inteligenței mele se lărgise. Mă ridicasem în șezut și ochii îmi erau mîngîiați de senzația unei lumini palide, vaporoase și tulburi, care nu servea nicidecum la vederea și deosebirea obiectelor din jur.

Luîndu-mă după mulțimea de idei care mă năpădeau unele după altele, în mare viteză, aș fi putut crede că starea aceasta a durat mai multe ore; luîndu-mă după ceasornic însă, sînt sigur că n-a durat decît ceva mai mult de-o jumătate de oră. Am fost smuls de o întîmplare din afară, fără nici o legătură cu voința mea și am fost chemat astfel înapoi la cele pămîntești.

Pe loc senzația luminoasă a dispărut, iar eu am simțit cum încep să decad; limitele inteligenței mele s-au strîmtat și, pe scurt, am redevenit cel care eram în ajun. Dar întrucît eram treaz de-a binelea, memoria mea a păstrat, deși în culori mult mai stinse, o parte din ideile ce-mi străbătuseră spiritul.

Cele dintîi se ocupau de timp. Mi se părea că trecutul, prezentul și viitorul, aveau aceeași natură și formau un singur punct, așa încît trebuia să fie la fel de lesne să prevezi viitorul și să-ți amintești de trecut. Asta-i tot ce mi-a rămas din această primă intuiție, care mai apoi a fost în parte ștearsă de cele care i-au urmat.

Atenția mi s-a îndreptat apoi asupra simțurilor; le-am clasificat în ordinea perfecțiunii și ajungînd la ideea că trebuie să avem tot atîtea simțuri înlăuntrul nostru cîte avem la suprafață, m-am apucat să le dau de urmă.

Descoperisem deja trei, chiar patru, cînd am căzut înapoi pe pămînt, iată-le:

1. *Compasiunea,* care este o senzație precordială, resimțită atunci cînd ne vedem aproapele suferind;

2. *Predilecția,* care este un sentiment de preferință, nu doar pentru un obiect, ci pentru tot ce ține de acest obiect sau pomenește de el;

3. *Simpatia,* tot un sentiment de preferință care îndeamnă două obiecte unul către celălalt.

S-ar putea crede, la prima vedere, că aceste două din urmă simțăminte nu sînt decît unul și același lucru: dar de confundat nu se pot confunda, căci predilecția nu este întotdeauna reciprocă, pe cînd simpatia este întotdeauna, în mod necesar, împărtășită.

Ocupîndu-mă, în sfîrșit, de *compasiune,* am ajuns la o inducțiune ce mi s-a părut foarte nimerită, pe care însă n-aș fi înțeles-o într-un alt moment, și anume: din compasiune a fost formulată frumoasa teoremă de mai jos, temelia tuturor sistemelor de legi:

CE ȚIE NU-ȚI PLACE, ALTUIA NU FACE

Do as you will be done by

Alteri ne facias quod tibi fieri non vis

Aceasta este ideea care mi-a rămas în minte din starea în care mă aflam, din tot ce am trăit în acea împrejurare, și dacă mi-ar sta în putință, aș da bucuros tot timpul pe care-l mai am de trăit pentru o lună de existență ca aceea.

Oamenii de litere mă vor înțelege mult mai ușor decît ceilalți; căci puțini sînt cei cărora să nu li se fi întîmplat ceva asemănător, la o intensitate, desigur, mult scăzută.

Omul stă întins în pat, înfofolit bine, cu capul înfășurat; cugetă la lucrarea ce-i stă în față; imaginația se încinge, ideile dau buzna, cuvintele se împletesc de minune între ele, dar pentru ca să scrie trebuie să se scoale; se îmbracă deci, își aruncă scufia de noapte și se așază la masă.

Și uite că dintr-odată parcă n-ar mai fi același om; imaginația s-a răcit, șirul ideilor s-a rupt, nu-i vine în minte nici un cuvînt; e nevoit să caute cu multă osteneală ceea ce adineaori găsise cu atîta ușurință, și adesea se vede silit să amîne lucrul pentru o altă zi, mai norocoasă.

Toate acestea sînt ușor de explicat prin aceea că schimbarea poziției și a temperaturii are unele urmări pentru creier; regăsim aici influența fizicului asupra moralului.

Am mers poate prea departe adîncind această observație; am ajuns la ideea că exaltările orientalilor se datoresc, în parte, faptului că umblă mereu cu capul înfășurat călduros, fiind ei de religie mahomedană; și tocmai pentru a obține efectul potrivnic toți legiuitorii călugărilor îi silesc să se poarte cu capul ras și descoperit.

Meditațiunea a XX-a

DESPRE INFLUENȚA REGIMULUI ASUPRA ODIHNEI, ASUPRA SOMNULUI ȘI ASUPRA VISELOR

94. — Fie că omul se odihnește, fie că doarme sau visează, el se află neîncetat sub puterea legilor nutriției și nu iese de sub stăpînirea gastronomiei.

Teoria și experiența își dau mîna pentru a aduce mărturii că atît calitatea cît și cantitatea alimentelor au însemnate urmări asupra muncii și odihnei, asupra somnului și viselor.

EFECTE ALE REGIMULUI ASUPRA MUNCII. 95. — Un om prost hrănit nu poate face față multă vreme unei munci de lungă durată; nădușește repede și îl lasă puterile; pentru el odihna nu-i altceva decît neputința de a lucra mai departe.

Cînd e vorba de o muncă intelectuală, ideile ce se nasc sînt lipsite de vlagă și de limpezime; cugetarea nu se lipește de ele iar judecata refuză să le analizeze; creierul e vlăguit astfel în strădanii zadarnice și omul adoarme pe cîmpul de luptă.

M-am gîndit întotdeauna că supeurile de la Auteuil, ca și cele din palatele Rambouillet și Soissons[1] le-au priit grozav autorilor din vre-

[1] *Auteuil*, comună alipită Parisului din 1860, era în secolele XVII și XVIII unul din locurile favorite de vilegiatură a oamenilor cu stare ca și al scriitorilor. Boileau, Molière, La Fontaine, Condorcet

mea lui Ludovic al XIV-lea; iar răutăciosul de Geoffroy n-ar fi greșit așa de mult — dacă faptul ar fi fost adevărat — cînd, glumind pe socoteala poeților de la sfîrșitul secolului al XVIII-lea, zicea că băutura lor preferată era apa îndulcită cu zahăr.

Urmind aceste principii am cercetat lucrările acelor autori despre care se știe că au fost săraci și suferinzi și nu mi-au părut cu adevărat viguroase decît în părțile care, probabil, erau stîrnite de gîndul amar al necazurilor autorului sau de o neascunsă pizmă.

Cel care, dimpotrivă, se hrănește bine și-și reface forțele cu chibzuială și băgare de seamă, izbutește să ducă la bun sfîrșit o muncă oricît de istovitoare, pe care nici o altă ființă n-ar îndura-o.

În ajunul plecării spre Boulogne împăratul Napoleon a lucrat mai mult de treizeci de ore, atît cu consiliul de stat, cît și cu alți diverși demnitari, fără altă hrană decît două dejunuri luate la repezeală și cîteva cești de cafea.

și alții veneau cu plăcere la Auteuil cînd doreau să petreacă cîteva zile „la țară".

Palatul Rambouillet din Paris a fost construit după planurile noi și îndrăznețe, față de rutina construcțiilor din epocă, concepute de marchiza Catherine de Rambouillet (1588—1665). În această reședință marchiza a dat baluri și serate somptuoase și a ținut, începînd din 1610, un salon frecventat de societatea elegantă și cultivată a epocii, ca și de scriitori și oameni de cultură (de ex. prințul general numit Marele Condé, cardinalul de La Valette, Guez de Balzac, Doamna de Sévigné, Doamna de La Fayette etc.). Salonul căuta să impună manierele frumoase, vorbirea aleasă și bunul gust. Conversația spirituală constituia un adevărat tur de forță; se citeau de asemenea versuri și piese de teatru. (Corneille, de pildă, a citit acolo *Polyeucte*). Imitatorii nepricepuți ai stilului marchizei au alcătuit mai tîrziu categoria *prețioșilor*, devenind ținta satirei lui Molière.

Palatul Soissons din Paris a fost construit în secolul al XVI-lea pentru Caterina de Medici: cumpărat apoi de Charles de Bourbon, conte de Soissons, a aparținut acestei familii pînă la distrugerea sa, spre sfîrșitul secolului al XVIII-lea.

Brown[1] povestește despre un amploiat de la amiralitatea engleză care, pierzînd din întîmplare niște situații la care el singur se pricepea, le-a refăcut lucrînd fără întrerupere cincizeci și două de ore în șir. Numai și numai printr-un regim potrivit a fost în stare de o asemenea trudă: a procedat în felul următor: mai întîi a băut doar apă, după aceea s-a hrănit cu alimente ușoare, apoi vin, supe și la sfîrșit opium.

M-am întîlnit într-o zi cu un curier, un cunoscut din armată, care se întorcea din Spania, unde fusese trimis de guvern cu scrisori diplomatice (*correo ganando horas* — sp.). Făcuse călătoria în douăsprezece zile oprindu-se numai patru ore, la Madrid; cîteva pahare cu vin și cîteva cești cu zeamă de carne, asta-i tot ce înghițise în această lungă perioadă de zgîlțîieli și de nesomn; zicea că orice aliment mai sățios l-ar fi împiedicat, fără doar și poate, să-și vadă de drum.

DESPRE VISE. 96. — Tot așa de importantă este influența regimului asupra somnului și a viselor.

Nemîncat, omul nu poate dormi, crampele îl țin într-o veghe îndurerată; de slăbit și vlăguit ce e, atipește pînă la urmă, dar somnul îi este neliniștit, întrerupt și neodihnitor.

Un om care, dimpotrivă, a trecut în timpul cinei de hotarele cumpătării, se prăbușește de îndată într-un somn greu; chiar dacă visează, nu-și amintește nimic, deoarece fluidul nervos se răspîndește în toate direcțiile prin canalele senzitive. Tot de aceea se trezește brusc; dar totodată se întoarce cu greu la viața socială; și încă mult timp după ce somnul i s-a risipit de tot, mai pătimește de pe urma ostenelilor digestiei.

---

[1] Este vorba, probabil, de botanistul scoțian *Robert Brown* (1773—1858), care a descoperit mișcarea dezordonată a particulelor foarte mici în lichide, fenomen ce se numește de atunci *mișcare browniană*.

S-ar putea enunța maxima următoare: cafeaua îndepărtează somnul. Prin obișnuință însă neajunsul acesta slăbește, dispare chiar cu totul; dar așa li se întîmplă, negreșit, tuturor europenilor, cînd se apucă s-o bea. Alte alimente, dimpotrivă, ne fac, încet-încet, să adormim, așa, de pildă, laptele și mîncărurile cu lapte, tot neamul salăților, carnea de pasăre, iarba-grasă, floarea de portocal, și mai ales merele cretești, dacă le mîncăm cu puțin înainte de culcare.

URMARE. 97. — Experiența bazată pe nenumărate observații ne-au învățat că visele noastre depind de felul mîncării înghițite.

În general, toate alimentele ușor excitante ne fac să visăm: cărnurile roșii, porumbeii, rațele, vînatul și, înainte de toate, carnea de iepure.

Aceeași însușire li se recunoaște trufelor, sparanghelului, țelinei, dulciurilor aromate, în special cu vanilie.

Ar fi o mare greșeală să ne apucăm a izgoni de pe mesele noastre substanțele acestea adormitoare; nu de alta, dar visele ce le avem astfel sînt mai întotdeauna plăcute, ușoare, și ne prelungesc existența chiar și în timpul cînd ar părea că ea plutește pe deasupra noastră.

Pentru unii somnul este o viață aparte, un soi de roman în mai multe părți, adică visele lor se leagă între ele, deci ceea ce visează într-o noapte se încheie în noaptea următoare; dormind, ei văd anumite chipuri pe care le țin minte vreme îndelungată, fără să le fi întîlnit vreodată în lumea reală.

REZULTAT. 98. — Cel ce cugetă temeinic la existența sa, urmînd principiile dezvoltate de noi, acela, zic, își pregătește cu socoteală odihna, somnul și visele.

El își împarte lucrul în așa fel încît să nu se lase niciodată copleșit; își ușurează munca schimbînd, mereu, dar cu băgare de seamă, cîte ceva; își împrospătează forțele prin pauze

scurte, odihnindu-se astfel fără a întrerupe continuitatea care este, uneori, o îndatorire.

Dacă în timpul zilei simte nevoia unei odihne mai îndelungate, se odihnește numai și numai șezînd; nu se lasă furat de somn, decît dacă i se închid ochii fără voie și mai ales se ferește să-și facă obicei din acest somn.

Cînd noaptea i-a adus ceasul odihnei, el se retrage într-o cameră aerisită; nu-și înconjoară patul cu baldachine care l-ar sili să respire de sute de ori același aer, are grijă să nu închidă de tot obloanele de la ferestre, pentru ca, de fiecare dată cînd ochii i se vor întredeschide, să fie mîngîiați de o geană de lumină.

Se întinde într-un pat ușor mai ridicat la cap; perna e umplută cu iarbă de mare; scufia de noapte e din pînză; pieptul nu-i este apăsat de greutatea păturilor, dar are grijă ca picioarele să-i fie bine învelite.

A mîncat cu măsură, nu s-a dat în lături de la mîncarea bună sau foarte bună; a băut din vinurile cele mai bune și chiar, cu precauție, din cele mai vestite. La desert a adus vorba mai mult despre galanterie decît despre politică, a compus mai multe madrigaluri și mai puține epigrame; a băut — dacă nu-i face rău la sănătate — o ceașcă de cafea și după cîteva rugăminți, a primit un păhărel de lichior, numai ca să-și parfumeze gura. În toate s-a comportat ca un comesean plăcut și distins amator, fără să fi trecut decît cu foarte puțin de limita nevoii firești.

În starea aceasta omul se culcă mulțumit de sine și de ceilalți; străbate ușurel primul somn și lunecă, pentru cîteva ceasuri, în somnul adînc.

Curînd natura își ia tributul; asimilarea a înlocuit pierderile. Atunci apar visele plăcute care îi dăruiesc o existență misterioasă; vede ființele pe care le iubește, își regăsește ocupațiile preferate și călătorește prin locurile unde s-a simțit bine.

În sfîrșit, simte cum somnul se risipește, încet-încet și se reîntoarce în societate fără să regrete timpul pierdut deoarece chiar și în vis a avut parte, fără osteneală, de bucuria unor plăceri fără cusur.

Meditațiunea a XXI-a

DESPRE OBEZITATE

99. — Dacă aș fi fost medic cu diplomă aș fi întocmit mai întîi o monografie în lege a obezității, după care mi-aș fi hotărnicit regatul în acest ungher al științei, și m-aș fi ales cu dublul avantaj de a-i avea, ca bolnavi, pe oamenii cei mai sănătoși și de a fi zilnic încoltit de jumătatea frumoasă a spiței omenești; căci a fi tocmai cît trebuie de durdulie, nici prea mult, nici prea puțin, este pentru femei buchiseala de-o viață întreagă.

Ceea ce n-am făcut eu va face un altul; și dacă este în același timp învățat, neclevetitor și chipeș îi prezic succese miraculoase.

Exoriare aliquis nostris ex ossibus ho eres!

Voi inaugura eu subiectul pînă atunci; un articol despre obezitate își ia pe drept locul într-o lucrare ce se ocupă de om ca ființă care se hrănește.

Înțeleg prin obezitate o stare de îngrămădire a grăsimii, cînd, fără ca omul să fie bolnav, membrele își sporesc puțin cîte puțin volumul și își pierd forma și armonia de la început.

Există un soi de obezitate ce se oprește la pîntec și pe care n-am observat-o niciodată la femei întrucît ele au, în general, fibre mai moi, obezitatea nu cruță nimic o dată ce le-a atacat. Numesc această varietate *gostroforie* și *gastrofori* pe cei ce i-au căzut victime. Mă

număr chiar eu printre aceștia; dar, deși port un pîntece destul de țanțoș, am încă pulpele svelte, cu mușchii bine întinși, ca un cal arab.

Cu toate acestea, mi-am privit întotdeauna pîntecele ca pe un dușman de temut; l-am învins și l-am silit să rămînă cum este: maiestuos; dar pentru a-l învinge a trebuit să mă lupt cu el: acestei lupte de treizeci de ani îi datorez tot ce e bun în acest eseu.

Încep cu spicuiri din peste cincizeci de dialoguri pe care le-am avut odinioară cu vecini de masă fie amenințați, fie deja năpădiți de obezitate.

OBEZUL — Doamne, ce pîine delicioasă! De unde o luați?

EU — De la domnul Limet din strada Richelieu; dumnealui este brutarul Alteților lor regale ducele de Orléans și prințul de Condé; am început să cumpăr de la el pentru că îmi este vecin și îi sînt credincios pentru că l-am proclamat cel dintîi dintre brutarii lumii.

OBEZUL — Am notat; mănînc multă pîine, și cu asemenea franzele m-aș lipsi de orice altceva.

UN ALT OBEZ — Dar ce faceți? Alegeți supa și lăsați în farfurie acest orez frumos de Carolina?

EU — Țin un regim special.

OBEZUL — Prost regim! Eu unul mă dau în vînt după orez, ca și după orice făinoase, macaroane și altele asemenea; nimic nu hrănește mai bine, cu mai puțină cheltuială și cu mai puțină osteneală.

UN OBEZ — apăsat, — Vă rog, domnule, să-mi faceți plăcerea de a aduce mai aproape cartofii din fața dumneavoastră. După cît de repede trec, mi-e teamă că nu voi mai ajunge la ei.

EU — Poftiți, domnule, iată-i, la îndemînă.

OBEZUL — Dar nu vă serviți și dumneavoastră? E destul pentru amîndoi; și după noi, potopul.

EU — Nu, eu nu iau; cartoful, pentru mine, nu-i, bun decît să astîmpere foamea, la nevoie; în afară de asta, nu cunosc nimic mai searbăd.

OBEZUL — Erezie gastronomică! nimic nu-i mai gustos decît cartoful; eu îl mănînc gătit în fel și chip; și dacă vom avea cartofi și la felul doi, fie *cu maioneză,* fie *soufflé,* îmi rezerv drepturile de pe acum.

O DOAMNĂ OBEZĂ — Fiți așa de bun și trimiteți după fasolea de Soissons pe care o zăresc la capătul mesei.

EU — după executarea ordinului, și cîntînd în șoaptă, pe o arie cunoscută:

Ferice de Soissonezi
Fasolele sînt mereu verzi...

OBEZA — Lăsați gluma; fasolea e o comoară pentru ținutul acela. Parisul o cumpără pe bani buni. V-aș rămîne îndatorată dacă mi-ați aduce mîncărica aceea de bob, care se numește *bob englezesc;* cînd bobul e încă verde e ambrozie curată.

EU — Anatema asupra fasolei! Anatema asupra bobului!

OBEZA, cu hotărîre — Puțin îmi pasă de anatema domniei voastre; s-ar zice că, de unul singur, formați un întreg conciliu.

EU, către o alta — Vă felicit pentru sănătatea dumneavoastră; mi se pare, doamnă, că v-ați îngrășat un pic de la ultima dată cînd am avut onoarea să vă văd.

OBEZA — E ceea ce datorez, probabil, noului meu regim.

EU — Cum așa?

OBEZA — De la o vreme încoace prînzul meu este o supă bună, grasă, o farfurie cît pentru doi; și ce supă! lingura se ține dreaptă în castron.

EU, către o alta — Doamnă, dacă ochii domniei voastre nu mă înșeală, veți accepta o felie din șarlota aceasta? O voi ataca pentru dumneavoastră.

OBEZA — Ei bine, domnule, ochii mei vă înșeală; am aici două lucruri dragi mie, de genul masculin amîndouă: un cozonac de orez cu marginile aurii și un uriaș pișcot de Savoia; căci trebuie să știți că sînt topită după aluaturile dulci.

EU, către o alta — În vreme ce dincolo se discută politică n-ați dori, doamnă, să vedem ce-i cu torta asta cu migdale?

OBEZA — Cu multă plăcere: nimic nu-mi tihnește mai mult decît cofeturile. Avem un chiriaș cofetar; dar cred că fiica mea și cu mine înghițim toată chiria și chiar mai mult.

EU, după ce am privit-o cu atenție pe tînăra în cauză — E un regim care vă prieste grozav; domnișoara fiica dumneavoastră e o tînără tare drăguță, plină de farmec.

OBEZA — Ei bine, vă vine să credeți că prietenele îi spun uneori că e prea grasă?

EU — O fi din invidie...

OBEZA — Se prea poate. Oricum o mărit și cu primul copil lucrurile se vor aranja de la sine.

Din astfel de discuții mi-am încropit eu teoria, ale cărei elemente le găsisem, de altfel, în afara spiței omenești, anume că îngrămădirea de grăsime este cauzată în primul rînd de un regim prea încărcat cu elemente făinoase și feculente; m-am asigurat apoi că acest regim are întotdeauna aceleași urmări.

Într-adevăr, animalele carnivore nu se îngrașă niciodată (vezi lupii, șacalii, păsările de pradă, corbii ș.a.m.d.).

Ierbivorele se îngrașă prea puțin, măcar atîta timp cît vîrsta nu le silește să se miște tot mai greoi; dimpotrivă se îngrașă repede și la orice vîrstă de îndată ce sînt hrănite cu cartofi, grăunțe sau făinoase de orice fel.

Obezitatea nu apare niciodată nici la sălbatici, nici în acele clase ale societății unde oamenii muncesc pentru mîncare și mănîncă numai atît cît să trăiască.

CAUZELE OBEZITĂȚII. 100. — După observațiile de mai sus, a căror exactitate poate fi oricînd verificată, ne vine ușor să arătăm principalele cauze ale obezității.

Prima este înclinarea naturală a individului. Aproape toți oamenii se nasc cu anumite predispoziții, înscrise în fizionomia lor. Din o sută de persoane care mor din pricina bolilor de piept nouăzeci au părul brun, fața alungită și nasul ascuțit. Din o sută de obezi, nouăzeci au fața turtită, ochii rotunzi și nasul lățăreț.

Este deci adevărat că există persoane oarecum predestinate la obezitate; la dumnealor forțele digestive produc, în condițiuni egale, o cantitate de grăsime mai mare decît la alții.

Acest adevăr fizic, de care sînt profund încredințat, are uneori o influență supărătoare asupra felului meu de a privi lumea.

Cînd într-un salon apare o duduiță zglobie, proaspătă, cu nasul în vînt, cu forme rotunjoare, cu mînuțe dolofane, cu picioruțe scurte și grăsuțe, toată lumea e încîntată și o găsește fermecătoare; în vreme ce eu, trăgînd învățăminte din experiență, o văd așa cum va fi peste zece ani, văd ce prăpăd va aduce obezitatea asupra acestor prea gingașe farmece și deplîng un rău care nu există încă. Această compătimire anticipată este un simțămînt întristător și încă o dovadă, între altele o mie, că omul ar fi mai nefericit dacă și-ar putea prevedea viitorul.

A doua principală cauză a obezității o formează făinurile și feculele care sînt pentru om baza hranei de fiecare zi. Am spus-o deja, toate animalele hrănite cu făinoase se îngrașă vrînd-nevrînd; omul ascultă și el de aceeași lege.

Efectul feculei este mai iute și mai sigur cînd o amestecăm cu zahăr; zahărul și grăsimea au ca principiu comun hidrogenul; amîndouă sînt inflamabile. Acest amalgam lucrează cu atît mai deosebit cu cît e mai plăcut la gust și încă deoarece deserturile dulci se mănîncă

numai după ce apetitul firesc a fost domolit și nu mai rămîne decît acel apetit de lux pe care, îndatoritori cum sîntem, îl folosim pentru toate finețurile și ispititoarele prefaceri născocite de arta bucătarilor.

Fecula nu îngrașă mai puțin cînd se află în compoziția unor băuturi ca berea și altele de același fel. Popoarele care beau în mod obișnuit bere se mîndresc cu cele mai fainice pîntece, iar cele cîteva familii care în 1817 au băut bere din economie, vinul fiind atunci foarte scump, s-au văzut răsplătite cu rotunjimi și straturi de grăsime cărora nu știu cum să le vină de hac.

URMARE. 101. — O dublă cauză a obezității este somnul prelungit și lipsa de mișcare.

Corpul omenesc își reface foarte mult forțele în timpul somnului cînd, în schimb, pierde puțin, deoarece mușchii sînt în repaos. Ar trebui, așadar, ca ceea ce s-a dobîndit în plus să se topească prin mișcare, dar chiar prin aceea că dormim mult scurtăm timpul destinat mișcării.

Ca o altă consecință, cei ce dorm mult se dau în lături de la tot ce pare a cere cît de puțină oboseală; ceea ce au asimilat în plus este, prin urmare, purtat de torentul circulației sîngelui și încărcat, printr-o operațiune ce rămîne printre misterele naturii, cu cîteva sutimi în plus de hidrogen: astfel grăsimea este gata formată și va fi depusă, prin aceeași manevră, în cămărușele țesutului celular.

URMARE. 102. — O ultimă cauză a obezității este mîncatul și băutul peste măsură.

S-a spus pe bună dreptate că unul dintre privilegiile spiței omenești este că mănîncă fără să-i fie foame și bea fără să-i fie sete; e vorba, într-adevăr, de un hatîr ce nu-l pot avea animalele, întrucît se naște din cugetarea asupra plăcerii de a ședea la masă și din dorința de a-i prelungi durata.

Această dublă înclinare a ieșit la iveală pretutindeni unde trăiesc oameni; se știe că sălbaticii mănîncă peste măsură și se îmbată pînă la îndobitocire ori de cîte ori au prilejul.

În ceea ce ne privește pe noi, cetățeni ai celor două lumi care credem că ne aflăm pe culmile civilizației, e lucru sigur că mîncăm prea mult.

N-o spun pentru cei — puțini la număr — care, de zgîrciți sau de nevoiași ce sînt, trăiesc singuri, departe de lume; cei dintîi bucurîndu-se că strîng avere, cei din urmă suspinînd că nu pot viețui altfel; dar o spun sus și tare pentru toți cei care, mișcîndu-se în societatea noastră, sînt rînd pe rînd gazde sau oaspeți, oferă cu politețe sau primesc cu bunăvoință; cei care, nemaisimțind nici o urmă de foame, mănîncă dintr-o mîncare pentru că e îmbietoare și beau un vin pentru că e străin; o spun pentru toți, fie că se află în fiece zi într-un salon, fie că sărbătoresc doar duminica, uneori și lunea; cu oricare prilej toți mănîncă și beau prea mult, cantități uriașe de mîncăruri sînt zilnic înghițite fără a fi nevoie.

Cauza aceasta, de neocolit, lucrează, în chip deosebit de la om la om, după cum este alcătuit organismul fiecăruia; pentru bolnavii de stomac efectul nu este obezitatea, ci indigestia.

ANECDOTĂ. 103. — Am avut sub ochi un asemenea exemplu, cunoscut de jumătate din Paris.

Casa domnului Lang era una dintre cele mai strălucitoare din oraș; masa lui, mai cu seamă, era excelentă, atîta doar că dînsul avea un stomac pe atît de șubred pe cît îi era de mare gurmanderia. Era un amfitrion desăvîrșit și mînca mai ales cu un curaj demn de o cauză mai bună.

Totul mergea bine pînă după cafea; stomacul însă refuza munca ce i se impusese, începeau durerile și nefericitul gastronom era silit să se arunce pe o canapea, unde zăcea pînă a

doua zi ca să ispășească în lungi cazne scurta plăcere abia gustată.

E într-adevăr demn de notat aici faptul că nu s-a lecuit niciodată; cît a trăit s-a supus acestei ciudate alternative, iar suferințele din ajun n-au schimbat niciodată cu nimic prînzul de a doua zi.

La indivizii cu stomacul în bună stare mîncatul fără socoteală are urmările arătate în articolul dinainte. Totul este digerat, iar ceea ce nu e de trebuință pentru refacere se fixează și se transformă în grăsime.

Ceilalți au parte de indigestie necontenită; alimentele trec unele după celelalte fără să-și îndeplinească misiunea, iar cei ce nu cunosc cauza se miră că atîtea bucate de soi nu se învrednicesc de fapte mai bune.

Se va vedea că nu-mi epuizez subiectul în toate amănuntele, căci există o mulțime de cauze secundare ivite din obișnuințele noastre, din profesiunea practicată, din manii, din plăceri, cauze ce stau pe lîngă cele pomenite deja și le grăbesc izbînda.

Toate acestea rămîn în seama urmașului pe care l-am invocat la începutul capitolului; eu mă mulțumesc doar cu o parte din beneficiu, și anume cu dreptul primului venit.

E multă vreme de cînd necumpătarea a atras asupra sa privirile observatorilor. Filozofii au adus lauda moderațiunii; domnitorii au scos legi strașnice; religia a mustrat lăcomia; vai! cu toate acestea nici măcar o îmbucătură n-a fost dată la o parte iar arta îmbuibării înflorește pe zi ce trece.

Eu voi fi poate mai norocos apucînd pe o cale nouă: voi expune *neajunsurile fizice ale obezității;* grija de sine *(self-preservation)* va fi poate mai puternică decît morala, mai lesne de ascultat decît predicile, mai tare decît legile; și cred că sexul frumos e gata să se plece în fața lămuririlor științei.

NEAJUNSURI ALE OBEZITĂȚII. 104. — Obezitatea are urmări supărătoare pentru a-

mîndouă sexele, prin aceea că dăunează forței și frumuseții.

Ea dăunează forței sporind greutatea masei ce trebuie pusă în mișcare fără a spori și capacitatea de mișcare; apoi îngreunează respirația, ca urmare face cu neputință de dus la bun sfîrșit orice muncă unde e nevoie de folosirea îndelungată a forței mușchilor.

Obezitatea dăunează frumuseții distrugînd armonia dintru început a proporțiilor; căci diferitele părți ale trupului nu se îngrașă la fel. Tot la frumusețe dăunează obezitatea și prin aceea că umple scobiturile hotărîte de natură: așa încît e cît se poate de obișnuit să întîlnim chipuri, foarte atrăgătoare odinioară, lăbărțate și sarbede acum din pricina obezității.

Nici șeful ultimului guvern nu scăpase de legea aceasta. Se îngrășase foarte tare în ultimele campanii; din palid se făcuse livid, iar privirea pierduse mare parte din trufie.

O dată cu obezitatea vine și dezgustul pentru dans, plimbare, călărie ca și neîndemînarea și lipsa de sprinteneală la petreceri și jocuri de societate.

Tot din pricina obezității omul devine o pradă ușoară pentru anumite boli ca apoplexia, hidropizia, varicele și se vindecă mult mai greu de altele.

EXEMPLE DE OBEZITATE. 105. — Dintre eroii trupești n-am păstrat decît amintirea lui Marius[1] și a lui Jan Sobieski.

Marius, mic de stat de felul lui, ajunsese la fel de lat pe cît era de înalt, ceea ce probabil l-a îngrozit pe Cimbrul care primise însărcinarea să-l ucidă.

---

[1] *Caius Marius* (157—86 î.e.n.), general și om politic roman, învingător al numizilor, al teutonilor și al cimbrilor. Alungat din Roma de către rivalul său Sylla, reușește totuși să pună mîna pe putere în timp ce Sylla se afla în Orient. Își pierde popularitatea din pricina modului său de viață desfrînat și despotic.

În ce-l privește pe regele Poloniei, obezitatea era cît pe ce să-i aducă sfîrșitul, căci, silit să fugă din fața unei coloane de cavalerie turcă, a căzut de pe cal, s-a sufocat, și-a pierdut cunoștința și ar fi fost negreșit măcelărit de nu l-ar fi ținut pe cal cîțiva aghiotanți, în vreme ce alții, inimoși, se jertfeau ca să oprească dușmanul.

Dacă nu mă înșel, ducele de Vendôme, vrednic fiu al marelui Henri, era și el peste măsură de gras. A murit într-un han, părăsit de toată lumea, dar cu mintea destul de limpede ca să vadă cum ultimul dintre oamenii săi îi smulge perna de sub cap în chiar clipa în care își dădea duhul.

Cărțile sînt pline cu exemple de obezitate monstruoasă; le las pentru a vorbi în cîteva cuvinte, de cele pe care le-am cunoscut eu însumi.

Dl. Rameau, coleg de școală cu mine, primar în La Chaleur, în Bourgogne, n-avea decît cinci picioare și două degete[1] înălțime, și cîntărea cinci sute de livre.

Dl. duce de Luynes, alături de care am șezut adesea, devenise uriaș; grăsimea îi răvășise chipul, altminteri frumos, iar ultimii ani și i-a petrecut într-o picoteală aproape neîntreruptă.

Dar n-am văzut nimic mai nemaipomenit decît un anume locuitor al New-York-ului, pe care cred că l-au văzut mulți parizieni cînd se plimbau pe strada Broadway; omul ședea într-un fotoliu enorm, pe ale cărui picioare s-ar fi putut clădi o biserică.

Edward avea pe puțin cinci picioare și zece degete înălțime și cum grăsimea îl umflase pe toate părțile, avea o talie de cel puțin opt picioare. Degetele lui erau ca ale acelui împărat roman, care purta ca inele colierele soției sale; brațele și coapsele erau ca niște tuburi groase

[1] Vechi unități de măsurat lungimea. *1 picior* = aprox. 33 cm, *1 deget* = aprox. 27 mm.

cam cît un om de statură mijlocie, iar picioarele îi erau acoperite, ca la elefanți, de straturile crescute pe glezne; din pricina apăsării grăsimii pleoapele îi atîrnau și abia-abia se mai ridicau; dar era oribil la vedere mai cu seamă din pricina a trei bărbii sferice care îi atîrnau pe piept pe mai bine de un picior în lungime așa că fața lui semăna cu capitelul unei coloane răsucite.

În starea în care se afla, Edward își ducea zilele șezînd la fereastra unei camere joase, care dădea spre stradă și bea din cînd în cînd un pahar de *ale*[1] — avea întotdeauna la îndemînă o carafă pîntecoasă.

Nu se putea ca o figură atît de curioasă să nu-i facă pe trecători să se oprească din drum; dar era de dorit să nu zăbovească prea mult căci Edward îi punea pe fugă numaidecît, strigîndu-le cu voce de strigoi: „*What have you to stare like wild cats!* . . .“ *Go your way, lazy body* . . . *Be gons, you good for nothing dogs* . . .“ (Ce-aveți de vă holbați așa înfricoșați ca mîțele sălbatice? . . . Vedeți-vă de drum, puturoșilor . . . Valea, ciini fără căpătîi) și alte asemenea vorbe dulci.

Cum l-am salutat adesea pe numele mic, am și sporovăit uneori; m-a încredințat că nu-i era deloc urît, că nu era cîtuși de puțin nefericit și că dacă moartea n-ar veni să-l zădărască, el ar aștepta bucuros, în felul lui, sfîrșitul lumii.

Din ce am arătat mai înainte se vede că dacă obezitatea nu este o boală, este totuși o stare proastă în care cădem aproape întotdeauna din propria noastră vină.

Se înțelege că toți cei ce n-au ajuns pînă acolo trebuie să se păzească, iar ceilalți să caute să scape: spre binele lor vom cerceta în continuare ce ajutoare ne aduce știința, sprijinită cu observații personale.

[1] *Ale* este o bere englezească ușoară, fabricată din malț măcinat mai mare.

Meditațiunea a XXII-a

TRATAMENT DE PREÎNTÎMPINARE SAU DE ÎNLĂTURARE A OBEZITĂȚII*

106. — Încep printr-o întîmplare care arată că e nevoie de curaj și pentru a ne păzi și pentru a ne vindeca de obezitate.

Dl. Louis Greffulhe, pe care Majestatea Sa l-a cinstit mai tîrziu cu titlul de conte, a venit la mine într-o dimineață spunîndu-mi că aflase că mă ocupam de obezitate, de care el unul era foarte amenințat și dorea sfaturi de la mine.

„Domnule, i-am spus, nefiind medic cu diplomă, am tot dreptul să vă refuz; voi fi, totuși, la ordinele dumneavoastră, cu o singură condiție însă: să-mi dați cuvîntul de onoare că timp de o lună veți urma întocmai, fără cea mai mică abatere, regulile de viață prescrise de mine".

Luîndu-mi mîna Dl. Greffulhe a făgăduit totul și de-a doua zi i-am înmînat *tabla mea de legi* al cărei prim verset zicea că trebuie

* Acum douăzeci de ani începusem să scriu un tratat *ex professo* despre obezitate, căruia cititorii au a-i regreta prefața în formă dramatică; îi dovedeam unui medic că febra este mult mai puțin primejdioasă decît un proces, întrucît acesta din urmă pune omul pe drumuri, îl face să aștepte, să mintă, să ocărască, îl lipsește pe veci de odihnă, de veselie și de bani, sfîrșind prin a-l îmbolnăvi și a-l lăsa să moară de inimă rea, adevăr ce merită răspîndit ca oricare altul.

să se cîntărească la începutul și la sfîrșitul tratamentului, ca să aibă o bază matematică pentru verificarea rezultatelor.

După o lună Dl. Greffulhe a revenit și mi-a vorbit cam așa:

„Domnule, am urmat prescripțiile dumneavoastră ca și cum viața mea atîrna de ele și, cîntărindu-mă, am văzut că am scăzut în greutate cu trei livre și ceva. Dar pentru a ajunge la acest rezultat am fost nevoit să-mi siluiesc toate gusturile și toate obiceiurile, într-un cuvînt am suferit atît de mult încît, aducîndu-vă mii de mulțumiri pentru sfaturi, mă lipsesc de tot binele ce mi s-ar trage de la ele și mă las, pe viitor, în seama Providenței".

Odată luată această hotărîre, pe care am ascultat-o cu strîngere de inimă, s-a întîmplat ceea ce trebuia să se întîmple: Dl. Greffulhe s-a îngrășat tot mai mult și a murit, la nici patruzeci de ani, de pe urma sufocărilor de care nu mai putea scăpa.

GENERALITĂȚI. 107. — Orice tratament al obezității trebuie să înceapă cu trei precepte teoretice de neocolit: cumpătare la mîncare, măsură la somn, mișcare pe jos sau călare.

Știința ne vorbește de aceste prime mijloace: nu mă bizui, totuși, prea mult pe ele, deoarece cunosc oamenii și lucrurile, și mai știu că orice prescripțiune neîndeplinită întocmai nu poate da rezultate.

Or, (1) trebuie multă tărie de caracter ca să părăsești masa avînd încă poftă de mîncare; atîta timp cît pofta durează înghițim bucătură după bucătură, parcă ne e cu neputință să ne oprim; și, în general, mîncăm pînă ne potolim foamea, în ciuda spuselor doctorilor, ba chiar după pilda doctorilor.

(2) Să-i îndemni pe obezi să se scoale de dimineață înseamnă să le străpungi inima: vă vor spune că sănătatea lor va avea de suferit; că dacă se scoală devreme nu mai sînt buni de nimic toată ziua; femeile se vor plînge de cearcăne; toți vor fi bucuroși să stea treji pînă noap-

tea tîrziu, dar vor ține să lenevească dimineața în pat; și așa s-a pierdut încă un mijloc de slăbire.

(3) Călăria este un leac scump și nu-i pentru orice pungă, nici pentru orice rang.

Poftiți la călărie o duduiță obeză, va primi cu bucurie, cu trei condiții însă: prima, să aibă un cal frumos, vioi și blînd totodată; a doua, să aibă un costum de amazoană nou-nouț și croit după ultima modă; a treia, să aibă un maestru de călărie îngăduitor și chipeș. Rareori se pot aduna toate acestea, prin urmare călăria rămîne pe altă dată.

La mersul pe jos sînt alte plîngeri: obosești de moarte; nădușești și te-apucă junghiurile; praful strică ciorapii, pietrele găuresc pantofii, nici gînd să mergi mai departe. În sfîrșit, dacă în timpul acestor încercări, apare o cît de mică durere de cap și dacă obrazul se alege cu un coș cît o gămălie, totul trece pe socoteala prescripțiunilor medicale, tratamentul e lăsat baltă iar doctorul se ia cu mîinile de cap.

Ca urmare, rămînînd de la sine înțeles că orice persoană care dorește să-și vadă rotunjimile scăzînd trebuie să mănînce cumpătat, să doarmă puțin și să facă mișcare cît îl țin puterile, trebuie totuși căutată o altă cale pentru a atinge același țel. Or există încă o metodă ce nu dă greș pentru a împiedica grăsimea să se adune peste măsură sau pentru a o împuțina cînd deja s-a adunat în corp. Metoda aceasta, întemeiată pe tot ce e mai sigur în chimie și fizică, constă într-un regim alimentar potrivit după rezultatul pe care dorim să-l obținem.

Regimul este cea dintîi dintre forțele medicinei, întrucît lucrează fără încetare zi și noapte, fie că sîntem treji, fie că dormim; efectul său se reînnoiește la fiecare masă și sfîrșește prin a ține în frîu toate mădularele bolnavului. Cum trebuie să fie regimul împotriva obezității ne dăm seama din însăși cauza ei cea mai obișnuită și mai activă; dovedit fiind că îngrămădirile de grăsime se formează, atît

la oameni, cît și la animale, prin consumarea făinurilor și a feculelor, iar, în ce le privește pe animale, efectul pomenit se produce zi de zi sub ochii noștri și duce la negoțul cu animale îngrășate, putem trage următoarea concluzie: înfrînarea mai mult sau mai puțin nemiloasă de la orice e gătit cu făină sau cu fecule duce la scăderea greutății corpului.

„O, Doamne, veți striga cu toții, cititori și cititoare, o, Doamne! Uitați-vă cît de barbar e profesorul nostru! o vorbă doar, și a proscris tot ceea ce îndrăgim, franzelele albe ale lui Limet, pișcoturile lui Achard, plăcințelele lui... și atîtea alte bunătăți care se fac din făină și unt, din făină și zahăr, din făină, zahăr, ouă! Nu iartă nici cartofii, nici macaroanele! Îți vine să crezi? și asta din partea unui amator ce părea așa de cumsecade!"

Dar ce aud? răspund eu luîndu-mi mina severă pe care n-o iau decît o dată pe an; ei bine, mîncați, îngrășați-vă; o să ajungeți urîți, greoi, astmatici și o să muriți de încurcătură de mațe; eu sînt aici, iau notițe, veți fi prezenți în ediția a doua... Dar ce-mi văd ochii? v-ați lăsat înfrînți de o singură frază; vă e frică și vă rugați să scăpați de trăznet... Liniștiți-vă, am să vă spun care e regimul și veți vedea că vă mai așteaptă cîteva delicii pe pămîntul acesta unde oamenii trăiesc ca să mănînce.

Vă place pîinea; ei bine, mîncați pîine de secară; preacinstitul Cadet de Vaux i-a lăudat virtuțile de multă vreme; este mai puțin hrănitoare și mai ales mai puțin gustoasă, ceea ce face ca preceptul să fie mai lesne de urmat. Căci pentru a fi sigur pe sine trebuie ocolită ispita. Pe asta s-o țineți minte: e un principiu de morală.

Vă plac ciorbele; mîncați supe cu verdețuri, varză, rădăcinoase; vă interzic pîinea, tăițeii și pireurile.

La felul întîi totul vă este îngăduit, cu unele excepții cum ar fi pilaful de orez cu

carne de pasăre și crusta pateurilor calde. Mîncați ca toată lumea, dar fiți cu băgare de seamă să nu vă potoliți acum foamea, care n-o să vă mai îmbie mai tîrziu.

Vine felul doi și veți avea nevoie de filozofie. Lăsați la o parte făinoasele, sub orice formă ar apărea ele; nu vă rămîn oare fripturile, salata, legumele și zarzavaturile? și pentru că tot trebuie să vi se îngăduie cîteva dulciuri, preferați crema de ciocolată și jeleurile cu rom, cu portocale și altele din tagma lor.

A sosit și desertul. Din nou primejdie: dar dacă v-ați purtat bine pînă acum, veți fi din ce în ce mai înțelepți. Feriți-vă de tăvile de la capătul mesei; e vorba întotdeauna de cozonaci mai mult sau mai puțin împodobiți; nu vă uitați nici după pișcoturi sau fursecuri; vă rămîn toate soiurile de fructe, dulcețurile și multe alte lucruri pe care veți ști să le alegeți dacă îmi urmați principiile.

După cină vă prescriu cafeaua, vă permit lichiorul și vă recomand ceaiul sau punciul, dacă e cazul.

La micul dejun, e binevenită pîinea de secară și ciocolata mai degrabă decît cafeaua. Se îngăduie, totuși, cafeaua tare, cu lapte; ouă deloc, în rest, orice, după pofta inimii. Dar e de mare însemnătate să luăm masa de dimineață cît mai devreme. Dacă mîncăm tîrziu, masa următoare vine înainte ca digestia să se fi încheiat; mîncăm totuși la fel de bine și tot mîncînd așa fără să ne fie foame cauzăm cu atît mai vîrtos obezitatea.

URMAREA REGIMULUI. 108. — Pînă acum am tras, ca un părinte iubitor și milostiv liniile unui regim care ține departe de voi obezitatea cea înfricoșătoare; să adăugăm cîteva reguli de luptă împotriva obezității pentru cei ce sînt deja atacați.

Beți în fiecare vară treizeci de sticle de apă de Seltz, un pahar mare dimineața, două înainte de prînz și încă două la culcare. La masă beți în mod obișnuit vinuri albe, ușoare și aci-

dulate, cum sînt cele de Anjou. Feriți-vă de bere ca de ciumă; cereți să vi se servească des ridichi, anghinare cu sos pipărat, sparanghel, țelină, gulii. Dintre cărnuri preferați carnea de vițel și de pasăre; din pîine mîncați numai coaja; în cazurile rebele lăsați-vă îndrumat de un doctor care a adoptat aceste principii; și, în orice moment veți fi început tratamentul, vă veți vedea în timp scurt proaspeți, arătoși, sprinteni, sănătoși și gata de orice.

Acum, după ce am statornicit hotarele cîmpului vostru de luptă, mă simt dator să vă arăt și pericolele lui, de teamă ca nu cumva, mînați de un zel obezifug, să treceți mult dincolo de țelul propus.

Primejdia asupra căreia vreau să stărui este folosirea substanțelor acide, pe care neștiutorii le dau ca leac și care au întotdeauna rezultate funeste, după cum s-a văzut de atîtea ori.

PERICOLELE SUBSTANȚELOR ACIDE. 109. — Circulă printre femei o doctrină primejdioasă, în urma căreia pier, în fiecare an, multe tinere, anume că substanțele acide, oțetul mai ales, pot să împiedice obezitatea.

E neîndoielnic că folosirea neîntreruptă a substanțelor acide duce la slăbire, dar duce, totodată, la veștejirea prospețimii, a sănătății și a vieții; cu toate că dintre toate, limonada este cea mai blîndă, puține stomacuri o suportă vreme îndelungată.

Adevărul rostit mai înainte ar trebui făcut public și adus la cunoștința tuturor; aproape toți cititorii mei mi-ar putea aduce dovezi pentru a-mi sprijini teoria, așa că aleg întîmplarea care urmează și care-mi este întrucîtva personală.

În 1776 locuiam la Dijon; urmam un curs de drept la o facultate; un curs de chimie predat de Dl. Guyton de Morveau, pe atunci avocat general și un curs de medicină generală, predat de Dl. Maret, secretar perpetuu al Academiei și tatăl ducelui de Bassano.

Nutream o simpatie prietenească pentru una dintre cele mai drăgălașe persoane pe care

memoria mea le ține minte. Zic *simpatie prietenească*, și acesta-i adevărul adevărat și surprinzător totodată, căci pe atunci eram bine înzestrat pentru afinități cu alt soi de pretenții.

Prietenia aceasta, care trebuie luată drept ceea ce a fost și nu drept ce ar fi putut să fie, se deosebea printr-o familiaritate ce se manifestase, din prima zi, printr-o încredere ce ni se părea foarte firească și prin nesfîrșite șușoteli, care pe mamă n-o îngrijorau defel, căci erau de o nevinovăție demnă de primele vîrste ale omenirii. Louise era deci grozav de drăguță și avea mai ales, într-o fericită proporție, acele rotunjimi clasice, care ne încîntă privirea și fac gloria artelor imitatorii.

Nu-i eram decît prieten, departe totuși de a fi orb la farmecele pe care le lăsa să se vadă sau să se bănuiască, și poate că și ele sporeau, fără să-mi dau seama, castul sentiment care mă lega de ea. Oricum ar fi, într-o seară, privind-o cu mai multă atenție decît de obicei: „Iubită prietenă, i-am spus, ești bolnavă; îmi pari cam slăbită. — O, nu, îmi răspunse ea cu un surîs întrucîtva melancolic, mă simt bine; și chiar dacă am mai slăbit puțin, pot, în privința asta, să pierd cîte ceva fără să se simtă lipsa. — Să pierzi! I-am răspuns plin de înflăcărare. Dar dumneata nu trebuie nici să pierzi nici să iei în plus: rămîi așa cum ești, frumoasă foc“ și altfel de fraze de același fel, pe care un prieten de douăzeci de ani le are întotdeauna la îndemînă.

De la această discuție m-am apucat s-o studiez pe tînăra-mi prietenă cu un interes amestecat cu neliniște și în scurt timp am văzut cum tenul îi pălește, obrajii se scofîlcesc, farmecele se ofilesc ... O, ce lucru gingaș și trecător e frumusețea! În fine, am întîlnit-o la un bal, unde se dusese ca de obicei; am lămurit-o să se odihnească preț de două contradansuri și, folosind cum trebuie acest răgaz am aflat că, sătulă de glumele unora dintre prietene, care ziceau că în mai puțin de doi ani va fi la fel

de trupeșă ca sfîntul Cristofor, și mînată de sfaturile altora, căutase să slăbească, în care scop băuse timp de o lună cîte un pahar de oțet în fiecare dimineață; mi-a spus că pînă în clipa aceea nu se destăinuise nimănui.

Mărturisirea ei m-a înfiorat; am simțit ce primejdie mare o pîndea și de-a doua zi am înștiințat-o pe mama Louisei, care s-a speriat la fel de tare ca mine, căci își adora fiica. N-am pierdut nici o clipă; medicii s-au adunat, au consultat-o, i-au dat doctorii. Strădanii zadarnice! rădăcinile vieții erau vătămate fără scăpare; și pe cînd abia începusem a bănui primejdia nu mai era nimic de nădăjduit.

Și așa, pentru că urmase niște sfaturi nesocotite, draga de Louise, ajunsă într-o stare de plîns, a închis ochii pentru totdeauna, la nici optsprezece ani.

S-a stins privind cu durere către un viitor care pentru ea nu mai exista; și gîndul că fără să vrea își curmase singură viața, i-a grăbit sfîrșitul și l-a făcut mai amar.

Este prima persoană pe care am văzut-o murind, căci în brațele mele și-a dat ultima suflare, cînd eu, ascultîndu-i dorința, o ridicasem ca să vadă lumina zilei. La opt ore după moartea sa nemîngîiata mamă m-a rugat s-o însoțesc într-o ultimă vizită pe care o dorea s-o facă la ce mai rămăsese din fiica ei; și am văzut uluiți, că întreaga sa fizionomie căpătase ceva radios și extatic, ceva ce nu se văzuse la ea înainte. Eram grozav de uimit, mama însă a avut parte astfel de o ultimă mîngîiere. Cazul nu este rar. Lavater îl menționează în *Tratatul de fizionomie*.

CENTURA ANTI-OBEZICĂ. 110. — La orice regim anti-obezic trebuie adăugată o precauțiune de care uitasem și cu care ar fi trebuit să încep; purtarea zi și noapte a unei centuri care să susțină pîntecele strîngîndu-l.

Pentru a-i simți necesitatea trebuie să ne gîndim că șira spinării, care formează unul din pereții torsului (cutiei intestinale), este tare

și fixă; urmează de aici că tot surplusul de greutate aflător în intestine, atunci cînd obezitatea le face să se abată de la linia verticală, se reazămă pe diferitele învelișuri care alcătuiesc pielea de pe pîntece, și s-ar putea ca aceste țesuturi, avînd însușirea de a se întinde oricît de mult*, să nu mai aibă destulă forță pentru a se strînge la loc atunci cînd efortul cu pricina slăbește, dacă nu li se aduc niscaiva ajutoare, de natură mecanică de astă dată, care, avîndu-și punctul de sprijin chiar în șira spinării, refac echilibrul. Centura aceasta are, așadar, rostul de a împiedica pîntecele să se lase, mai tîrziu, după greutatea actuală a intestinelor și încă de a-i da aceluiași pîntec forța trebuitoare ca să se strîngă la un loc cînd greutatea aceasta scade. Centura se poartă tot timpul, altminteri binele obținut peste zi se pierde din pricina delăsării de peste noapte; dar e prea puțin stînjenitoare și nu e greu să te deprinzi cu ea.

Centura, care slujește și drept semnal de alarmă care să ne arate că am mîncat îndeajuns, trebuie lucrată cu băgare de seamă; strînsoarea să fie moderată și mereu aceeași, adică trebuie astfel croită încît să poată fi strîmtată pe măsură ce pîntecele scade.

Nu e nimeni osîndit s-o poarte o viață întreagă; poate fi lăsată fără vreun neajuns atunci cînd s-a ajuns la greutatea dorită și dacă aceasta a rămas staționară vreme de cîteva săptămîni. Eu n-o mai port de șase ani și ceva.

DESPRE CHININĂ. 111. — Există o substanță pe care eu o socotesc puternic anti-obezică; mai multe observații m-au încredințat că așa e; îngădui, totuși, îndoiala și îi rog pe doctori să facă experiențele cuvenite.

Substanța aceasta trebuie să fie chinina.

* Mirabeau zicea despre un om peste măsură de gras că Dumnezeu îl crease numai pentru a arăta pînă unde se poate întinde pielea omului fără să se rupă.

Vreo doisprezece cunoscuți de-ai mei au suferit de friguri; unii s-au vindecat cu leacuri băbești, cu prafuri, alții luînd fără întrerupere chinină, care are întotdeauna efect.

Dintre inșii din prima categorie, toți cei care erau obezi și-au redobîndit formele dinainte; cei din a doua categorie s-au văzut scăpați de toată grăsimea de prisos, ceea ce îmi dă dreptul să cred că aceasta este isprava chininei, căci singura deosebire dintre ei era modul în care s-au vindecat.

Teoria nu se împotrivește acestei judecăți; căci, pe de o parte, sporind toate forțele vitale, chinina poate cauza o circulație mai iute, care să tulbure și să împrăștie gazele menite transformării în grăsime; pe de altă parte, s-a dovedit că ea conține tanin, iar acesta închide celulele ce în mod obișnuit ar găzdui îngrămădirile de grăsime. E chiar probabil că cele două efecte se petrec deodată și se întăresc unul pe celălalt.

Luîndu-mă după aceste date — și oricine poate cerceta dacă sînt adevărate sau nu — cred că aș fi îndreptățit să recomand chinina tuturor celor ce doresc să scape de grăsimea care-i stînjenește. Astfel *dummodó annuerint in omni medicationis genere doctissimi facultatis professores*[1], cred că după prima lună de regim bine chibzuit, cel sau cea care dorește să slăbească ar face bine ca o dată la două zile, timp de o lună, să bea un pahar de vin alb sec în care să amestece o linguriță de chinină roșie; asta dimineața la ora șapte, cu două ore înainte de micul dejun, și cred că va fi mulțumit de rezultate. Acestea sînt mijloacele propuse de mine pentru lupta împotriva unui beteșug pe cît de supărător pe atît de răspîndit. Am potrivit aceste mijloace pe măsura slăbiciunilor omenești, modelate de rînduielile societății în care trăim.

[1] ... numai să fie de acord și preaînțelepții și atotștiutorii profesori ai facultății (de medicină).

Pentru toate acestea m-am bizuit pe un adevăr ivit din experiență și care zice că un regim dă rezultate cu atît mai slabe cu cît este mai aspru, întrucît atunci este urmat fără conștiinciozitate sau nu e urmat defel.

Strădaniile mari sînt rare; și cînd dorim să fim ascultați nu trebuie să le cerem oamenilor decît leacuri care sînt ușor de înfăptuit ba chiar, dacă se poate, plăcute.

Meditațiunea a XXIII-a

DESPRE SLĂBICIUNE

DEFINIȚIE. 112. — Slăbiciunea este starea în care se află un individ ai cărui mușchi, nefiind umflați de grăsime, lasă să se întrevadă formele și ascuțimile scheletului.

SOIURI — Există două soiuri de slăbiciune: una este cea care, decurgînd dintr-o predispoziție a corpului, nu-i văduvită de sănătate și de desăvîrșita lucrare a tuturor funcțiunilor organice; cea de-a doua, cauzată fiind de moleșeala anumitor organe, de proasta funcționare a altora, îl face pe cel ce i-a căzut pradă să arate uscat și pipernicit. Am cunoscut o tînără de talie mijlocie care nu cîntărea decît șaizeci și cinci de livre.

EFECTE ALE SLĂBICIUNII. 113. — Pentru bărbați slăbiciunea nu e o neplăcere prea mare; nu sînt mai puțin vînjoși și sînt chiar mult mai sprinteni. Tatăl cuconiței pe care am pomenit-o mai înainte, deși la fel de slab ca și fiică-sa, era îndeajuns de puternic ca să ia în dinți un scaun greu și să-l azvîrle în spate, făcîndu-l să-i treacă pe deasupra capului.

Este însă o nenorocire înfricoșătoare pentru femei, căci pentru ele frumusețea înseamnă mai mult decît viața, iar frumusețea stă mai cu seamă în rotunjimea formelor și în unduirea grațioasă a liniilor. Cea mai studiată toaletă, croitoreasa cea mai sublimă nu au cum

să mascheze anumite lipsuri, nici cum să ascundă anumite ascuțimi; e o zicală care spune că o femeie slabă pierde cîte ceva din farmece cu fiecare nasture care-l descheie, oricît de frumoasă ar părea ea altminteri.

Cu femeile plăpînde nu-i nici o nădejde, sau mai bine zis trebuie să ceară sprijinul doctorilor; regimul poate fi îndelungat iar lecuirea se va lăsa mult așteptată.

În ce le privește pe femeile care s-au născut slăbuțe dar au stomac bun nu vedem de ce ar fi mai greu de îngrășat decît niște găinușe; și dacă e nevoie de un pic de răbdare, asta se datorează stomacului lor micuț ca și faptului că ele nu se pot supune, după pilda credincioaselor orătănii mai sus pomenite, unui regim atît de neînduplecat și dus la bun sfîrșit fără nici o abatere.

Comparația aceasta e cea mai gingașă din cîte am căutat; îmi trebuia totuși o comparație, pentru care doamnele mă vor ierta, ținînd seama de lăudabilul țel întru care acest capitol a fost gîndit.

PREDESTINAȚIE NATURALĂ. 114. — Printre variatele ei opere, natura are și tipare pentru oamenii slabi, ca pentru obezi.

Persoanele hărăzite să fie slabe sînt alcătuite pe tipul alungit. Au mîinile și picioarele mici, pulpele sfrijite, șoldurile prea puțin împlinite, coastele ieșite în afară, nasul acvilin, ochii migdalați, gura mare, bărbia ascuțită și părul de culoare închisă.

Acesta este tiparul general; o parte sau alta a corpului poate să-i scape, dar asta se întîmplă rareori.

Întîlnim cîteodată oameni slabi care mănîncă mult. Toți cei cărora am izbutit să le pun întrebări mi-au mărturisit că mistuie greu mîncarea, că ... și iată de ce au rămas așa cum sînt.

Nefericiții aceștia sînt de toate felurile. Nu se deosebesc prin ceva ce sare în ochi; nici în trăsăturile feței, nici în ținută; au însă ochii

stinși, buzele palide, întreaga alcătuire a chipului lor trădează lipsa de vlagă, slăbiciunea și ceva ce aduce cu suferința. S-ar zice că au rămas neterminați și că în ei făclia vieții nu s-a aprins de-a binelea.

REGIM DE ÎNGRĂȘARE. 115. — Orice femeie slabă dorește să se îngrașe; e o năzuință pe care am auzit-o de mii de ori; vom aduce, așadar, un ultim omagiu sexului atotputernic căutînd a înlocui prin forme adevărate, nurii din mătase și bumbac pe care-i vedem ca la expoziție, în vitrinele magazinelor de mode, spre marea supărare a judecătorilor aspri ce trec înspăimîntați prin fața lor și întorc capul de la aceste himere cu tot atîta — ba chiar cu mai multă —îngrijorare decît dacă li s-ar înfățișa realitatea însăși.

Regimul chibzuit e toată taina dobîndirii unor forme mai împlinite; nu trebuie decît să mănînci pe alese.

Pentru cine ține acest regim, recomandările privitoare la somn și la odihnă sînt aproape fără importanță, deoarece se ajunge oricum la țelul dinainte stabilit. Căci dacă nu faceți mișcare veți fi predispus la îngrășare; dacă faceți mișcare tot vă îngrășați, deoarece veți mînca mai mult; și atunci cînd pofta de mîncare este științificește îndestulată nu ne întremăm doar, ci cîștigăm și ceva în plus dacă e nevoie.

Dacă dormiți mult, vă veți îngrășa, datorită somnului; dacă dormiți puțin, digestia se va face mai repede și veți mînca mai mult.

Nu e vorba, deci, decît de a arăta cum trebuie să se hrănească, zi de zi, doritorii să-și rotunjească formele; nimic mai simplu, dacă urmăm feluritele principii deja statornicite.

Pentru a rezolva problema trebuie să-i oferim stomacului alimente care să-i dea de lucru fără a-l osteni, iar forțelor de asimilare materiale pe care să le poată preface în grăsime.

Să încercăm să dăm aici ziua alimentară a

unui silf sau a unei silfide care a prins gust să se materializeze.

Regulă generală: se va mînca multă pîine proaspătă, coaptă în aceeași zi; nu se va îndepărta miezul.

Înainte de ora opt dimineața se va lua, în pat, dacă e cazul, o supă cu pîine și tăiței, nu prea sățioasă, ca să fie repede mistuită sau, cine vrea, o ceașcă de ciocolată.

La ora unsprezece se va lua un prînz alcătuit din ouă proaspete, papară sau ochiuri, plăcințele, cotlete și tot ce poftiți: important e să fie și ouă. O ceașcă de cafea va fi binevenită.

Ora cinci va fi potrivită în așa fel încît prînzul să fi fost mistuit înainte de a vă așeza la masă; căci se zice că e vorba de malversațiune ori de cîte ori ingestia unei mese încalcă digestia mesei următoare.

După prînz se va face un pic de mișcare: bărbații numai dacă profesiunea îmbrățișată le-o îngăduie, căci datoria e înainte de orice; femeile vor merge în *bois de Boulogne*[1], în parcul Tuileries[2], la croitoreasă, la modistă, prin magazine și pe la prietene pentru a tăifăsui despre ce au văzut. E lucru sigur că un astfel de taifas este doctorie curată, ținînd seama de cîtă mulțumire aduce.

La cină supă, carne și pește după pofta inimii; dar se vor adăuga pilafurile, macaroanele, aluaturile cu zahăr, cremele dulci, șarlotele ș.a.m.d.

---

[1] *Bois de Boulogne*, pădurice aflată la vest de Paris; loc de vînătoare presărat cu castele și pavilioane, majoritatea dispărute astăzi, a devenit un loc de plimbare începînd din secolul al XVII-lea. Ultimele amenajări importante au fost făcute în vremea lui Napoleon al III-lea.

[2] Parcul Tuileries, parc ce împrejmuia palatul Tuileries, veche reședință a suveranilor francezi, incendiat în timpul Comunei din 1871. Grădina franceză cu terase, balustrade din fier forjat, bazine, s-a extins și pe locul fostului palat, devenind un parc foarte îndrăgit de parizieni.

La desert pișcoturi de Savoia, prăjituri și altele asemenea preparate cu feculă, ouă și zahăr.

Regimul acesta, deși pare monoton, poate deveni foarte variat; el îngăduie tot regnul animal; se vor folosi mai multe soiuri de cereale, felurit gătite și garnisite pentru ca nu cumva să încolțească plictiseala și dezgustul, care ar însemna o piedică de neînvins pentru orice îmbunătățire de mai tîrziu.

Se va bea cît mai multă bere, sau, dacă nu, vinuri de Bordeaux sau din sudul Franței.

Vor fi ocolite acriturile, în afară de salată, care face bine la inimă. Se vor presăra cu zahăr fructele care pot fi îndulcite; nu se vor face băi prea reci; din cînd în cînd se va merge la țară pentru a respira aer curat; toamna se vor mînca mulți struguri; la bal se va dansa, dar nu pînă la istovire.

Ora de culcare va fi în jur de unsprezece în zilele obișnuite și nu mai tîrziu de unu în cele *extra*.

Urmînd neabătut și cu tot curajul acest regim, vom drege în scurt timp neatențiile naturii; și sănătatea și frumusețea vor avea de cîștigat; voluptatea va trage foloase de pe urma amîndurora, iar în urechile profesorului vor picura prea plăcutele șoapte de recunoștință.

Oile, vitele, păsările domestice, crapii, stridiile, racii se îngrașă; de unde eu am dedus maxima: *Orice viețuitoare care mănîncă se poate îngrășa, cu condiția ca alimentele să fie alese cum se cuvine.*

Meditațiunea a XXIV-a

DESPRE POST

DEFINIȚIE. 116. — Postul este abținerea de bună voie de la mîncare, într-un scop moral sau religios.

Postul există din cea mai îndepărtată antichitate, deși este potrivnic înclinațiilor noastre, sau mai degrabă nevoilor noastre de toate zilele.

ORIGINEA POSTULUI. Iată cum explică diverși autori obiceiul postului.

Cînd peste o familie se abătea un necaz, cînd murea tatăl, mama sau un copil iubit, toată casa era în doliu: mortul era jelit, i se spăla trupul, era îmbălsămat, i se făcea o înmormîntare pe potriva rangului său. Nimănui nu-i stătea gîndul la mîncare; oamenii posteau fără să-și dea seama.

Tot așa în nenorocirile colective, cînd toată lumea suferea de pe urma unei secete neobișnuite, a unui potop, a unor războaie crîncene sau boli molipsitoare, într-un cuvînt cînd venea cîte un prăpăd în fața căruia nici forța, nici dibăcia n-aveau putere, oamenii se lăsau în voia durerii și puneau totul pe seama mîniei zeilor; se umileau în fața lor, le aduceau prinosul chinurilor nemîncării. Nenorocirile încetau și toți erau încredințați că e mulțumită lacrimilor și postului, așa că se foloseau de amîndouă cu toate prilejurile asemănătoare.

Prin urmare, oamenii năpăstuiți de nenorociri colective sau personale se lăsau pradă durerii și uitau să se hrănească, mai tîrziu au privit această înfrînare nesilită ca pe un act religios.

Ei au crezut că dacă își canonesc trupul atunci cînd sufletul le este deznădăjduit, vor putea atrage milostenia zeilor; ideea aceasta a cuprins toate popoarele și le-a inspirat doliul, jurămintele, rugăciunile, jertfele, caznele și înfometarea de bună voie.

CUM SE POSTEA. 117. — Mă văd silit să spun că postul a devenit un obicei învechit, și, fie pentru a-i instrui pe necredincioși, fie pentru a-i converti, îmi iau libertatea de a povesti cum se petreceau lucrurile către mijlocul veacului al XVIII-lea.

În zilele obișnuite luam, înainte de ora nouă, un mic dejun alcătuit din pîine, brînză, fructe, uneori pateu și carne rece.

Între amiază și ora unu se prînzea: o ciorbă și o bucată de carne gătite după obiceiul casei, garnisite după împrejurare și pe potriva pungii stăpînilor.

Pe la ora patru se lua o gustare: era o masă ușoară destinată îndeosebi copiilor și celor ce se făleau că țin rînduielile de demult.

Mai erau însă și gustările *supatorii,* care începeau la ora cinci și durau nu se știe cît; erau prilej de mare veselie și doamnelor le plăcea grozav; cîteodată cucoanele se pofteau între ele la cîte o gustare, alungîndu-i pe bărbați. Memoriile mele secrete mărturisesc că se împărtășeau o mulțime de bîrfe și de cancanuri.

Către ora opt se lua cina: cîteva gustărele la început, apoi friptură, un dulce ușor după friptură, salată și desert; se vorbea de una de alta, se făcea o partidă de cărți și apoi toată lumea mergea la culcare.

La Paris au existat dintotdeauna supeuri mai deosebite care începeau după spectacole. La acestea veneau, după împrejurări, femei frumoase, actrițe la modă, femei cochete cu faimă

îndoielnică, nobili de viță, financiari, libertini și oameni de spirit.

Acolo se povesteau evenimentele zilei, se cîntau cîntecele noi; se discuta politică, literatură, teatru și mai cu seamă se făcea curte doamnelor.

Să vedem acum ce se întîmpla în zilele de post.

Se postea deci; micul dejun nu se lua defel, așa încît pofta de mîncare îți dădea ghes mai mult ca de obicei.

La ora prînzului fiecare mînca atît cît putea; dar peștele și legumele nu țin de sat; pe la cinci muream de foame; ne uitam la ceas, așteptam și turbam mîntuindu-ne.

Către ora opt primeam, în loc de o cină bună, *o colațiune*, cuvînt venit din mănăstiri, căci acolo călugării se adunau serile ca să discute despre Părinții Bisericii, după care li se îngăduia un pahar cu vin.

La colațiune nu se putea servi nici unt, nici ouă, nimic ce conținuse viață. Trebuia, așadar, să ne mulțumim cu salată, cu dulcețuri, cu fructe, feluri, vai, prea puțin sățioase, pe lîngă apetitul nostru din vremurile acelea; dar răbdam de dragul Domnului, mergeam la culcare și, cît ținea postul Paștelui, o luam de la capăt.

Cît despre obișnuiții supeurilor mai sus pomenite, am fost asigurat că nu posteau și nici nu postiseră vreodată.

Pe atunci, capodopera bucătăriei era pregătitul unei colațiuni apostolice fără prihană, care să aducă totuși a cină.

Știința izbutise să-i dea de capăt mulțumită îngăduirii peștelui fiert, a tocanelor de legume și aluaturilor cu ulei.

Respectarea neabătută a postului aducea o plăcere care s-a pierdut, aceea de *a lăsa postul* în ziua de Paști.

Privite îndeaproape elementele plăcerilor noastre sînt: privațiunea, greutatea de a o îndura, năzuința către împlinire. Toate acestea se întîlneau în actul care rupea postul: i-am

văzut pe doi unchi de-ai mei, oameni înțelepți și serioși, leșinînd de bucurie în clipa în care, în ziua de Paști, vedeau că se taie șunca sau că se împarte un drob de miel. Acum, rasă degenerată ce sîntem, n-am mai putea ține piept unor senzații atît de puternice.

ORIGINEA DELĂSĂRII. 118. — Am văzut, cu ochii mei, cînd a început să se mai îndulcească asprimea postului; s-a întîmplat pe nesimțite.

Pînă la o anumită vîrstă tinerii nu erau siliți să postească; femeile gravide erau cruțate prin însăși starea lor; lor li se servea mîncare de dulce, care-i ispitea amarnic pe cei ce posteau.

Mai tîrziu, oamenii maturi începură a se plînge că postul le face rău, le dă dureri de cap, nu-i lasă să doarmă. S-au pus pe seama postului toate micile neplăceri care-l năpădesc pe om primăvara, ca, de pildă, petele de pe față, amețelile, sîngerările din nas, toate semnele de trezire a vieții care anunță reînnoirea naturii. Așa încît unul nu postea pentru că se credea bolnav, altul pentru că fusese bolnav, un al treilea pentru că se temea de boală: ca urmare mîncarea de post și colațiunile erau tot mai rare.

Asta n-a fost tot: au venit cîteva ierni îndeajuns de aspre ca lumea să se teamă că vor lipsi rădăcinoasele; puterea bisericească însăși și-a mai slăbit în mod oficial neînduplecarea, în vreme ce capii de familie se plîngeau de cheltuielile mari la care îi silește regimul de post, alții ziceau că Dumnezeu nu vrea să ne șubrezim sănătatea, iar cei prea puțin credincioși adăugau că paradisul nu se cucerește prin înfometare.

Cu toate acestea datoria era datorie; mai în fiecare zi li se cereau parohilor încuviințări pe care ei le refuzau arareori, cerînd totuși să se facă ceva pomeni în locul postului.

În fine, a venit revoluția, care ne-a copleșit cu griji, temeri și interese de alt soi,

încît pînă la urmă nimeni n-a mai avut nici timpul, nici prilejul să umble pe la preoți, dintre care unii erau urmăriți ca dușmani ai statului, ceea ce nu-i împiedica să-i numească pe ceilalți schismatici.

La această cauză, din fericire dispărută, s-a adăugat o alta, nu mai puțin însemnată. Ora meselor e alta acum: nu mai mîncăm nici atît de des, nici la aceleași ore ca strămoșii noștri, așa că rînduielile postului ar trebui schimbate.

E un lucru atît de adevărat încît, deși nu vizitez decît oameni cumpătați, cuviincioși și chiar destul de credincioși, nu cred să fi întîlnit, în douăzeci și cinci de ani, *în afara casei mele,* mai mult de zece prînzuri de post și o singură colațiune.

S-ar putea ca mulți să se simtă stînjeniți, dar asta o prevăzuse și sfîntul Pavel: rămîn la adăpostul ocrotirii sale.

Altminteri, ne-am înșela foarte tare socotind că necumpătarea a sporit din pricina noilor rînduieli.

Numărul meselor a scăzut aproape la jumătate. Beția a dispărut ori s-a pripășit, în anumite zile, în cele mai de jos clase ale societății. Nu se mai țin orgii: un om desfrînat ar fi făcut de rușine. Mai bine de o treime din Paris nu-și îngăduie, dimineața, decît o gustare ușoară, și dacă unii se mai desfată lăsîndu-se în voia unei gurmanderii alese și delicate, nu prea văd cum le-am lua-o în nume de rău, întrucît am văzut în altă parte că din ea nimeni n-are nimic de pierdut și toată lumea e în cîștig.

Nu încheiem capitolul fără a arăta pe ce cale nouă au luat-o gusturile poporului.

În fiecare zi mii de oameni se duc seara la teatru sau la cafenea așa cum în urmă cu patruzeci de ani s-ar fi dus la cîrciumă.

Fără îndoială, economia nu trage foloase de pe urma acestor obiceiuri noi, cîștigul e, în schimb, de partea moravurilor; la teatru moravurile se îmblînzesc; la cafenea cititul jurnalelor e prilej de învățătură; și e sigur că scăpăm de învrăjbiri, de boli și de îndobitocire, care sînt negreșit urmările chefurilor de prin cîrciumi.

Meditațiunea a XXV-a

DESPRE ISTOVIRE

119. — Se înțelege prin istovire o stare de slăbiciune, moleșeală și amărăciune datorată unor împrejurări anumite, și care îngreunează activitatea funcțiunilor vitale. Lăsînd la o parte istovirea din lipsă de hrană, se pot număra trei soiuri: istovirea din pricina oboselii musculare, istovirea din pricina muncii intelectuale și istovirea din pricina excelor genitorii.

Un leac comun tuturor celor trei soiuri este încetarea imediată a faptelor care au dat naștere acestei stări, nu departe de boală, chiar dacă nu-i boală în toată puterea cuvîntului.

TRATAMENT. După aceste prime măsuri de neocolit, gastronomia este prezentă, întotdeauna gata să-și ofere serviciile.

Omului vlăguit de o prea îndelungată trudă ea îi aduce o supă deasă, un vin bun și tare, carne macră și somn.

Savantului ce s-a lăsat purtat de farmecul subiectului său îi recomandă un pic de mișcare în aer liber pentru a-și limpezi creierul, o baie pentru a-și destinde nervii încordați, carne de pasăre, verdețuri și odihnă.

Vom afla acum, din observația de mai jos, ce poate face ea pentru cel care uită că voluptatea are limite, după cum și plăcerea are primejdiile sale.

TRATAMENT FĂPTUIT DE PROFESOR.

120. — M-am dus în vizită la unul dintre cei mai buni prieteni ai mei (dl. Rubat); mi s-a spus că e bolnav și, într-adevăr, l-am găsit zăcînd lîngă foc, în halat de casă și cătrănit rău.

Fizionomia sa m-a înspăimîntat; avea chipul palid, ochii îi luceau, buza de jos îi spînzura lăsînd să i se vadă dinții, ceea ce-i dădea un aer hidos.

M-am grăbit să aflu pricina acestei neașteptate transformări; prietenul se lăsa greu, eu însă nu m-am dat bătut și după oarece codeală, îmi spuse, roșind: „Prietene, știi că soția mea e geloasă și că pornirea asta a ei îmi dă mult de furcă. De la o vreme a apucat-o o criză înfricoșătoare și am ajuns în halul în care mă vezi vrînd să-i dovedesc că n-a pierdut nimic din dragostea mea și că nu există, în dauna ei, nici o abatere de la îndatoririle conjugale".

— Ai uitat așadar, i-am spus, că ai patruzeci și cinci de ani și că gelozia-i boală fără leac? Nu știi tu că *furens quid foemina possit?* Și, furios um eram, i-am mai spus și altele, prea puțin curtenitoare.

„Ia să vedem mai departe, pulsul îți este rar, puternic și îndesat, ce-ai de gînd să faci? — Doctorul, răspunse el, abia a plecat de la mine; s-a gîndit că am făcut o febră nervoasă și a prescris o lăsare de sînge, pentru care va trimite neîntîrziat un felcer. — Un felcer! am strigat, păzește-te de el sau ești un om mort; alungă-l ca pe un ucigaș și spune-i că am pus eu mîna pe tine, trup și suflet. Dar, ia spune, doctorul cunoaște cauza prezentă a bolii tale? — Vai, nu! o rușine nelalocul ei m-a împiedicat să-i spun totul. — Ei bine, trebuie chemat înapoi. Am să-ți pregătesc o fiertură care o să-ți facă bine; pînă atunci ia asta, și i-am dat un pahar cu apă saturată de zahăr, pe care el a înghițit-o cu încrederea lui Alexandru și o credință înduioșătoare.

L-am părăsit apoi și am alergat la mine acasă unde, ca un vraci, am amestecat, tocat și pregătit cu mare grijă o fiertură de leac, pe care o veți afla între *Varietăți**, procedînd în așa fel încît să isprăvesc cît mai iute, căci în asemenea cazuri o întîrziere de cîteva ceasuri poate însemna că nu mai e nimic de făcut.

M-am întors curînd înarmat cu poțiunea mea; de pe acum pacientului îi era mai bine; avea un pic de culoare în obraji și privirea mai liniștită; dar buza tot îi mai atîrna, sluțindu-l.

Medicul n-a întîrziat și eu l-am încunoștințat de tot ce făcusem pînă atunci; bolnavul i s-a destăinuit. Fruntea sa doctorală a luat la început un aer sever; dar de îndată îi zise amicului meu, aruncîndu-ne o uitătură nu lipsită de ironie: „Nu trebuie să vă mirați că n-am ghicit o boală ce nu șade bine, nici vîrstei, nici situației dumneavoastră, și prea sînteți modest, ascunzîndu-i cauza care nu poate decît să vă onoreze. Trebuie să vă dojenesc, pentru că m-ați pus în fața unei erori de pe urma căreia ați fi pătimit foarte mult. Altminteri, confratele meu, adăugă el cu o plecăciune pentru care nu i-am rămas dator, v-a arătat calea cea bună; beți din zeama aceea, oricum ar numi-o dumnealui, și dacă, așa cum bănuiesc, febra va scădea, luați mîine dimineață, o ceașcă de ciocolată amestecată cu două gălbenușuri proaspete".

Cu aceste cuvinte și-a luat bastonul, pălăria și a ieșit, lăsîndu-ne în mare ispită de a face haz pe socoteala domniei sale.

Curînd i-am dat bolnavului o cană mare din elixirul meu de viață; l-a băut cu lăcomie, și chiar mai voia o porție; dar i-am cerut să facă o pauză de două ore și i-am servit următoarea doză înainte de a pleca acasă.

A doua zi nu mai avea febră și era aproape vindecat: a luat micul dejun după cum i se prescrisese și din ziua următoare a fost în stare să-și vadă de treburile lui obișnuite; dar febra rebelă nu i-a trecut de tot decît după a treia zi.

Nu după mult afacerea a ieșit la lumină și toate doamnele o comentau în șoaptă.

Unele îl admirau pe prietenul meu, aproape toate îi plîngeau de milă, iar profesorul gastronom a fost ridicat în slăvi.

* Vezi sfîrșitul cărții, nr. X.

Meditațiunea a XXVI-a

DESPRE MOARTE

Omnia mors poscit, lex est, non poena perire.[1]

121. — Creatorul a toate i-a dat omului șase mari trebuințe de neocolit, care sînt: nașterea, mișcarea, hrănirea, somnul, reproducerea și moartea.

Moartea este încetarea totală a legăturilor dintre simțuri și nimicirea absolută a forțelor vitale, care lasă corpul pradă legilor descompunerii.

Aceste trebuințe, diferite, sînt toate întovărășite și îndulcite de cîteva senzații de plăcere; moarea însăși nu-i lipsită de farmec cînd e naturală, adică atunci cînd corpul a străbătut perioadele de creștere, de virilitate, de bătrînețe și de sfîrșeală care îi sînt hărăzite.

De n-aș fi hotărît ca acest capitol să fie foarte scurt, aș chema în ajutor medicii care au observat prin ce nuanțe abia simțite trec corpurile însuflețite în starea de materie neînsuflețită. Aș cita filozofi, regi, oameni de litere care, la marginea veșniciei fiind, departe de a cădea în ghearele suferinței, aveau gînduri plăcute pe care le mai și împodobeau cu farmecul poeziei. Aș aminti răspunsul lui

[1] Moartea toate le cere; a pieri este o lege, nu o pedeapsă.

Fontenelle[1] pe patul de moarte cînd, întrebat ce simțea, a zis: „Nimic altceva decît greutatea de a trăi". Dar prefer să nu dau aici decît propria-mi convingere, întemeiată nu doar pe analogie, ci și pe unele observații nimerite, cred eu, dintre care ultima este aceasta:

O mătușă de-a mea, în vîrstă de nouăzeci și trei de ani, trăgea să moară. Deși la pat de o bună bucată de vreme, era în deplinătatea facultăților și starea ei se vădise doar prin scăderea poftei de mîncare și prin vocea tot mai stinsă.

Îmi arătase întotdeauna multă prietenie; stăteam prin preajma patului ei, gata s-o îngrijesc cu duioșie, ceea ce nu mă împiedica să o observ cu acea căutătură filozofică, pe care am îndreptat-o întotdeauna asupra a tot ce mă înconjoară.

„Aici ești, nepoate? îmi zise cu o voce abia auzită. — Da, mătușă, sînt la porunca dumitale și cred că ai face bine dacă ai sorbi nițel vin vechi. — Dă-mi, prietene; lichidul merge întotdeauna în jos". M-am grăbit să-i împlinesc dorința; și ridicînd-o ușurel am ajutat-o să înghită o jumătate de pahar din cel mai bun vin al meu. S-a însuflețit pe dată; și întorcîndu-și către mine ochii, cîndva grozav de frumoși, îmi zise: „Mulțumesc mult pentru acest ultim serviciu; dacă vei ajunge vreodată la anii mei vei vedea că moartea devine o nevoie, ca și somnul".

Au fost ultimele ei cuvinte; după o jumătate de ceas a închis ochii pentru totdeauna.

Doctorul Richerand a descris cu atîta adevăr și filozofie ultimele degradări ale corpului

[1] *Bernard Le Bovier de Fontenelle* (1657—1757), personaj de mare faimă în epocă. Autor de piese de teatru prea puțin aplaudate, a strălucit în schimb în saloane prin marea sa erudiție și vivacitatea spiritului. A fost totodată un bun vulgarizator al științelor (lucrarea *Convorbiri asupra pluralității lumilor*). Și-a dominat epoca și a ajutat, ca precursor al enciclopediștilor, la liberalizarea spirituală.

omenesc și ultimele clipe ale individului încît cititorii îmi vor fi recunoscători că le aduc la cunoștință pasajul următor:

„Iată în ce ordine încetează și se descompun facultățile intelectuale. Rațiunea, har cu care omul se crede singur dăruit, îl părăsește cea dintîi. Își pierde mai întîi puterea de a asocia judecățile, curînd pe aceea de a compara, de a aduna, de a combina și îmbina mai multe idei pentru a deosebi legătura dintre ele. Se zice atunci că bolnavul își pierde capul, că bate cîmpii, că aiurează. Delirul mînuiește de obicei ideile cele mai familiare ale individului; pasiunea care-l stăpînește cel mai tare iese curînd la lumină: avarul vorbește deschis despre comorile lui bine ascunse, un altul moare năpădit de spaime religioase. Scumpe amintiri ale patriei îndepărtate, atunci înviați voi în toată puterea și în toată splendoarea!

După rațiune și judecată, este atacată facultatea de a asocia ideile. Asta se întîmplă în starea cunoscută sub numele de *leșin,* pe care am cunoscut-o eu însumi. Stăteam de vorbă cu unul dintre prietenii mei, cînd am simțit că mi-e peste putință să leg iute între ele două idei a căror asemănare voiam s-o aduc în discuție; sincopa nu era totuși completă; îmi mai păstram memoria și capacitatea de a simți; auzeam că persoanele din jurul meu ziceau *leșină* și se străduiau să mă ajute să ies din această stare *nu întru totul neplăcută.*

După aceea se stinge memoria. Bolnavul în delir care încă îi mai deosebea pe cei aflați lîngă el începe să nu-și mai recunoască rudele, nici prietenii apropiați. La sfîrșit, își pierde simțurile; acestea se sting unul după celălalt, într-o ordine dinainte hotărîtă: gustul și mirosul nu mai dau nici un semn; ochii se acoperă cu un nor tulbure și capătă o expresie lugubră; urechea mai e sensibilă la sunete și la zgomote. Este, fără îndoială, motivul pentru care oamenii primitivi obișnuiau, ca să se încredințeze de venirea morții, să

strige tare în urechile răposatului. Muribundul nu mai simte mirosurile și gusturile, nu vede și nu aude. Îi rămîne senzația pipăitului; se zvîrcolește în așternut, zvîrle brațele în afară, își schimbă poziția clipă de clipă; după cum am arătat mai înainte mișcările lui se aseamănă cu cele ale fătului în pîntecele mamei. Apropiata moarte nu-l înspăimîntă, căci nu mai are nici un gînd și își sfîrșește viața așa cum și-o începuse, fără a fi conștient".

(RICHERAND, *Nouvedaux éléments de physiologie,* ediția a noua, tomul II, p. 600).

Meditațiunea a XXVII-a

ISTORIA FILOSOFICĂ A BUCĂTĂRIEI

122. — Bucătăria este cea mai veche dintre arte; Adam s-a născut flămînd, iar nou-născutul, abia venit pe lume, scoate țipete care nu se potolesc decît la sînul doicii.

Este, de asemenea, dintre toate artele, cea care ne-a adus cel mai însemnat serviciu pentru viața civilizată, întrucît nevoile bucătăriei ne-au învățat să folosim focul, iar prin foc omul a îmblînzit natura.

Văzînd lucrurile din afară putem număra trei feluri de *bucătărie:*

Prima, cea care se ocupă cu prepararea alimentelor, a păstrat numele de la origine;

Cea de-a doua se ocupă cu analiza și verificarea elementelor; a fost denumită *chimie;*

A treia, care s-ar putea numi bucătărie de leac, este cunoscută sub numele de *farmacie.*

Ele se deosebesc prin scop, se înrudesc însă prin întrebuințarea focului, a cuptorului și a unor vase asemănătoare.

Astfel, aceeași bucată de carne de vită pe care bucătarul o preschimbă în supă și în rasol, o ia în primire chimistul pentru a afla în cîte feluri de substanțe se poate descompune, iar farmacistul ne-o scoate fără milă din corp, cînd se face vinovată de o indigestie.

RÎNDUIALA ALIMENTAȚIEI. 123. — Omul este un animal omnivor; are dinți incisivi pentru tăiatul fructelor, molari pentru zdrobirea grăunțelor, și canini pentru sfîșierea cărnurilor; drept care s-a făcut observația că omul, cu cît e mai aproape de sălbăticie, cu atît are caninii mai puternici și mai la vedere.

E foarte probabil că specia aceasta s-a ținut multă vreme cu fructe, și n-avea încotro căci omul este cel mai greoi animal al lumii vechi, mijloacele sale de atac fiind foarte slabe cîtă vreme nu este înarmat. Dar instinctul de perfecțiune care îi este în fire nu l-a părăsit: chiar sentimentul slăbiciunii sale l-a îndemnat să-și caute și să-și fabrice arme; l-a mînat din urmă și instinctul carnivor, vădit prin canini; și, de îndată ce a avut arme a prins a ucide și a folosi spre hrana sa toate animalele din preajmă.

Instinctul acesta de nimicire n-a pierit; copiii ucid mai întotdeauna micile animale lăsate pe mîna lor; dacă le-ar fi foame le-ar mînca.

Nu-i de mirare că omul a dorit să se hrănească cu carne; stomacul lui este prea mic, iar fructele au prea puține substanțe care să se metabolizeze și să-l sature; mai bune ar fi legumele; dar pentru consumul lor e nevoie de o pricepere ce s-a format de-a lungul a multe veacuri.

Primele arme trebuie să fi fost crengile de copac, iar mai tîrziu arcul și săgețile.

O observație de mare însemnătate e aceea că arme ca arcul și săgețile s-au găsit pretutindeni unde trăiesc oameni, în orice climat și la toate latitudinile. E o uniformitate greu de explicat. Nu înțelegem cum de aceleași idei le-au venit unor indivizi supuși unor împrejurări diferite: cauza s-a pierdut, probabil, în negura veacurilor.

Singurul necaz cu carnea crudă e că, din pricina vîscozității, se lipește de dinți; altminteri nu-i deloc neplăcută la gust. Sărată cum trebuie se digeră foarte bine și trebuie că e mai hrănitoare decît cea gătită.

„Mein Gott, îmi spunea, în 1815, un căpitan croat pe care-l poftisem la cină, nu e nevoie de atîtea dichisuri pentru o masă bună. Cînd sîntem în campanie și ne e foame doborîm prima sălbăticiune care ne iese în cale. Tăiem o bucată de carne macră, o presărăm cu sare — avem întotdeauna sare în *sabretasche** — și o punem sub șa, pe spinarea calului; tragem un galop și apoi (cu gestul unui om care mușcă cu poftă) *niam, niam, niam,* ne ospătăm ca niște prinți".

Cînd vînătorii din Dauphiné pleacă la vînătoare, în septembrie, nu uită să ia cu ei sare și piper. Cînd ucid un sitar dolofan îl jumulesc, îl trec prin sare și piper, îl poartă o vreme pe pălărie și îl mănîncă. M-au asigurat că pasărea aceasta e mai bună așa decît friptă.

De altfel, dacă strămoșii noștri se mulțumeau cu cărnuri crude, obiceiul nu l-am lepădat nici noi. Pînă și persoanele cele mai năzuroase nu se dau în lături de la cîrnăciorii de Arles, de la mortadella, de la carnea afumată de Hamburg, de la heringi, scrumbii sărate și altele asemenea, netrecute prin foc, dar nu mai puțin gustoase.

DESCOPERIREA FOCULUI. 124. — După un răstimp îndelungat de ospătare în felul croaților, s-a descoperit focul; a fost o întîmplare, căci focul nu există de la sine pe pămînt; locuitorii insulelor Mariane nu-l cunoșteau.

GĂTITUL. 125. — Odată cunoscut focul, oamenii, dintr-un instinct de perfecțiune, au pus carnea alături, la început pentru a o usca, mai tîrziu, pentru a o frige pe cărbuni aprinși.

Carnea astfel gătită li s-a părut mult mai bună; e mai îndesată și se mestecă mai ușor; iar osmazoma se aromatizează rumenindu-se

* *sabretasche* sau buzunar de sabie este săculețul încrustat prins pe cureaua de care atîrnă sabia trupelor de cavalerie ușoară; are un rol însemnat în șnoavele soldățești.

și îi dă un parfum care, de atunci și pînă acum, ne e foarte pe plac.

S-a văzut însă că friptă pe jar carnea rămîne întotdeauna mînjită cu o funingine care se curăță foarte greu. De neajunsul acesta au scăpat înfigînd carnea în țepușe ținute deasupra jarului, rezemate pe cîteva pietre de mărime potrivită.

Așa s-a ajuns la frigărui, mîncare pe cît de simplă pe atît de savuroasă; orice carne astfel friptă e tare gustoasă, întrucît în parte se și afumă.

Lucrurile nu merseseră mult mai departe pe vremea lui Homer; și nădăjduiesc că vă va face plăcerea să aflați de aici cum a fost cina de bun venit cu care Ahile i-a întîmpinat în cortul său pe trei greci dintre cei mai de vază, unul din ei fiind rege.

Dedic doamnelor povestirea ce urmează, căci Ahile era cel mai chipeș dintre greci; iar mîndria nu l-a împiedicat să verse lacrimi atunci cînd i-a fost răpită Briseis; tot pentru ele am ales eleganta traducere a D-lui Dugas-Montbel, autor blajin, îndatoritor și destul de gurmand pentru un elenist:

Majoref jam craterам, Moenetti fili, appone,
Meraciusque misce, poculum autem para
unicuique;
Charissimi enim isti viri meo sub tecto.
Sic dixit: Patroclus dilecto obelividit socio;
Sed carabum ingentem posuit ad ignis jubar;
Tergum in ipso posuit ovis et pinguis caprae.
Apposuit et suis saginam scapulam
abundantem pinguedine.
Huic tenebat carnes Automedon, secabatque
nobilis Achilles.
Eas quidem minute secabat, et verubus
affigebat.
Igne Moenetiades accendebat magnum, deo
similis vir;
Sed postquam ignis deflagravit, et flamma
extincta est,
Prunas sternens, verua desuper extindit.

Inspersit autem sale sacro, a lapidibus
elevans.
At postquam assavit et in mensas
culinaris fudit,
Patroclus quidem, panem accipiens,
distribuit in mensas
Pulchris in canistris, sed carnem distribuit
Achilles,
Ipse autem adversus sedit Ulyssi divino,
Ad parietem alterum. Diis auteum
sacrificare jussit
Patroclum suum socium. Is in ignem jecit
libamenta.
Hi in cibos paratos appositos manus
immiserunt;
Sed postquam potus et cibi desiderium
exemerunt,
Innuit Ajax Phoenici: intellexit autem
divinus Ulysses,
Implensque vino poculum, propinavit
*Achilli, etc.**

„Bine ați venit, o prieteni, voi care, cu
toată mînia-mi,
Dragi îmi sînteți mai presus decît alții, nevoia
v-aduce?"

Asta grăindu-le,-i duse sub cortu-i și-acolo
le dete
Scaune cu așternut porfiriu ca să șadă pe ele.
Repede-apoi îndemnă pe Patroclu, fiindu-i
aproape:

„Adu-ne-ncoace o cană de vin, o Patrocle,
și lasă
Vinul mai tare să fie și dă un pocal fiecărui;
Iată, prietenii cei mai iubiți îmi sînt oaspeți în
casă."

Astfel îi zice, Patroclu-l ascultă pe el, iar
Ahile

* N-am copiat textul original, pe care puțini l-ar fi înțeles; dar am crezut de cuviință să dau tălmăcirea latină, întrucît limba aceasta, mai răspîndită, perfect mulată pe greacă, e pe potriva amănuntelor și simplității acestui ospăț eroic.

Ia un trunchi mare, un fund, la zarea din
vatră-l așază;
Pune pe el o spinare de oaie și una de capră,
Pune și-un spate de vier care-i îndoldorat în
grăsime.
Automedonte ținea și din carne tăia Peleianul
Și-nfeliind-o frumos, o trecea după asta-n
frigare.
Repede-aprinde foc mare Patroclu și
lemnele-aprinse
Ard, se prefac în jeratic, și cînd pălăria se
stinge,
Scormone jarul întreg și asupra-i
frigările-ntinde,
Sare presară-n crăcane le sprijină și
le-nvîrtește.
După ce carnea el frige și pe tocătoare o
răstoarnă,
Pîne împarte pe masă Patroclu-n panere
frumoase,
Iar Peleianul friptura, și-n față cu Laertianul
La un perete s-așază și spune la soțu-i
să-nchine
Zeilor jertfe; el însuși aruncă în foc
măruntaie.
Mîinile apoi și le-ntind la bucatele gata din
față.
Cînd potoliră ei foamea și setea, din ochi atunci
Aias
Semn îi făcu lui moș Fenix. Luă însă sama
Ulise
Și cu paharul umplut îi ură lui Ahile și-i zise:[1]

Și uite așa un rege, un fiu de rege și trei generali au cinat foarte bine cu pîine, vin și carne friptă.

Bănuim că Ahile și Patrocle s-au îngrijit de pregătirea ospățului numai pentru a-i cinsti și mai mult pe alesii oaspeți care veniseră la ei; căci, în mod obișnuit, bucătăreala

[1] Pentru edificarea cititorului am preferat să redăm scena prin excelenta traducere a lui George Murnu (Homer, *Iliada*, Editura pentru Literatură Universală, București, 1967, p. 166, cîntul IX, 195—221).

era treaba sclavilor și a femeilor: ne-o spune Homer descriind, în Odiseea, cum și ce mîncau peţitorii.

Pe atunci măruntaiele umplute cu sînge și cu grăsime erau socotite o mîncare foarte aleasă (era un soi de caltaboș).

În vremea aceea și mult înainte, fără îndoială, poezia și muzica se alăturau plăcerilor mesei. Barzi veneraţi slăveau minunăţiile naturii, iubirile zeilor și marile fapte de vitejie; ei îndeplineau astfel un fel de slujbă religioasă și se poate ca însuși divinul Homer să fi ieșit dintre acești oameni blagosloviţi de soartă; nu s-ar fi ridicat atît de sus dacă nu și-ar fi început ucenicia încă din copilărie.

Doamna Dacier[1] a observat că Homer nu pomenește niciunde în opera sa de carne fiartă. Evreii erau mai înaintaţi datorită șederii în Egipt; aveau oale de pus pe foc; într-o astfel de oală s-a făcut zeama pe care Iacob a vîndut-o așa de scump fratelui său Isaia.[2]

E într-adevăr greu să ne dumirim cum de-a izbutit omul să prelucreze metalele; se zice că Tubalcain[3] a fost primul care s-a îndeletnicit cu fierăritul.

Astăzi, știind și cunoscînd atîtea, ne folosim de metale pentru a prelucra alte metale; le îndoim cu cleşti de fier, le modelăm cu ciocane de fier; le tăiem cu lame de oţel; dar nimeni n-a fost în stare să-mi explice cum a fost făurit primul cleşte și primul ciocan.

OSPEŢELE ORIENTALILOR — GRECII.

126. — Bucătăria a propășit cînd s-au făcut,

[1] *Anne Lefebvre Dacier* (1647—1720), traducătoarea lui Homer în limba franceză. În celebra ceartă dintre Antici și Moderni a fost o pasionată adversară a Modernilor.

[2] *Isaia*, fiul lui Isaac și al Rebecăi, fratele mai mare al lui Iacob căruia i-a vîndut, pentru un blid de linte, dreptul său de prim născut.

[3] *Tubalcain*, personaj biblic, descendent al lui Cain, fiul lui Adam, strămoș mitic al fierarilor.

din bronz sau din lut, oale rezistente la foc. S-au putut găti cărnurile, s-au putut fierbe legumele; s-au obţinut supe, zemuri, piftii; toate acestea vin unele după altele și se sprijină între ele.

În scrierile cele mai vechi descoperite pînă acum se pomenește nu o dată de ospeţele regilor din Răsărit. Nu-i nici o mirare că domnitori care stăpîneau ţinuturi atît de mănoase în de toate, în mirodenii și în parfumuri mai ales, făceau chiolhanuri de pomină; ne lipsesc însă amănuntele. Se știe doar atît: Cadmus, cel care a adus scrierea în Grecia, fusese bucătar al regelui Sidonului.

Obiceiul de a înconjura masa cu paturi și de a mînca întins pe pat a prins la popoarele voluptuoase și molatice.

Acest rafinament, o slăbiciune de fapt, n-a fost la fel de bine primit în toate părţile. Popoarele care ţineau forţa și curajul la mare cinste, cele ce numărau frugalitatea printre virtuţi, l-au dat la o parte multă vreme; a fost însă adoptat la Atena, și pentru mult timp a dobîndit drept de cetate în toată lumea civilizată.

Bucătăria și plăcerile ei erau foarte preţuite de atenieni, popor sclivisit și lacom de noutăţi; pildă erau regii, bogătașii, poeţii, oamenii de știință; chiar filozofii au găsit că nu trebuie să renunţe la atari bucurii supte la sînul naturii.

Din ce citim în autorii vechi ne dăm seama că ospeţele lor erau serbări în toată puterea cuvîntului.

Din vînătoare, pescuit și negoţ se alegeau cu o mulţime de bucate, socotite și astăzi bunătăţi de soi, iar concurenţa le ridicase preţul peste măsură.

Artele se întreceau la împodobirea meselor, împrejurul cărora, întinzîndu-se pe paturi acoperite cu covoare de purpură, se rînduiau oaspeţii.

Trebuia să înveţi să dai și mai mult gust bucatelor printr-o conversaţie plăcută, așa în-

cît sporovăiala de la masă a ajuns, încet-încet, o știință.

Cîntecele, care începeau pe la felul trei, și-au pierdut antica severitate, și n-au mai slăvit doar zei, eroi și fapte de vitejie; se cînta prietenia, plăcerea și dragostea, cu o dulceață și o armonie la care limbile noastre uscate și necioplite nu vor ajunge niciciînd.

Vinurile din Grecia, care ni se par strașnice și acum, fuseseră cercetate și clasificate de amatori, de la cele mai dulci la cele mai aspre; la unele ospețe se străbătea toată scara, și, ceea ce azi nu se mai întîmplă, cupele erau cu atît mai mari cu cît vinul turnat era mai bun.

Femeile cele mai frumoase veneau să dea și mai mult farmec acestor voluptuoase întruniri. Dansuri, jocuri, distracții de tot felul prelungeau plăcerile serii. Se respira voluptatea prin toți porii, și nu doar un Aristip[1] sosit sub flamura lui Platon s-a tras, la plecare, sub cea a lui Epicur.

Savanții s-au grăbit să scrie despre arta care aduce asemenea dulci bucurii. Numele lor le știm de la Platon, de la Ateneu și de la alții. Dar vai! lucrările lor s-au pierdut; ne pare rău îndeosebi de *Gastronomia lui Achestrade*, prieten al unuia dintre fiii lui Pericle.

„Acest mare scriitor, zice Teotim, străbătuse țări și mări ca să vadă singur ce bunătăți mai alese rodeau. În călătorii nu se apleca asupra moravurilor popoarelor, întrucît este cu neputință să le schimbi; intra însă în lăcașurile unde se găteau bucatele și n-a stat de vorbă decît cu oameni folositori plăcerilor sale. Poemul său este o comoară de învățătură și nu-i vers care să nu merite a fi ținut minte".

[1] *Aristip* (sec. V. î.e.n.) filozof grec, elev al lui Socrate și fondator al școlii din Cirena, după care fericirea se întemeiază pe plăcere. Se apropie astfel de filozofia lui *Epicur* (341—270 î.e.n.) după care plăcerea este binele suprem, care trebuie căutat nu în petreceri grosolane, ci în practicarea virtuții și în cultivarea spiritului.

Aceasta era starea bucătăriei în Grecia; și a rămas așa pînă cînd o mînă de oameni, veniți să se așeze pe malul Tibrului, și-au întins stăpînirea asupra popoarelor vecine și au sfîrșit prin a cuceri lumea.

OSPEȚELE ROMANILOR. 127. — Mîncarea aleasă le-a fost necunoscută romanilor atîta vreme cît au luptat numai pentru a-și păzi neatîrnarea sau pentru a-și subjuga vecinii, la fel de săraci ca și ei. Pe atunci generalii lor mînau carele, se hrăneau cu legume etc. Istoricii iubitori de ierburi nu scapă nici un prilej de preamărire a acestor vremuri de demult cînd frugalitatea era ținută la mare cinste. Ajungînd să cucerească însă Africa, Sicilia și Grecia, începură a petrece pe socoteala învinșilor, în țări ce erau, ca civilizație, mult înaintea lor, și aduseră la Roma bucatele din care se înfruptaseră și care, n-avem nici o îndoială, s-au bucurat de o foarte bună primire.

Romanii trimiseseră la Atena o solie care să le aducă legile lui Solon; tot la Atena se duceau ca să studieze literele și filozofia. Învățînd bunele maniere cunoscură și deliciile oaspeților, iar bucătarii sosiră la Roma împreună cu oratorii, filozofii, retorii și poeții.

Cu timpul, în urma victoriilor care au făcut să se scurgă spre Roma bogățiile lumii, luxul meselor a atins culmi de neînchipuit.

S-a gustat din toate, de la greiere la struț, de la hîrciog la mistreț*; tot ce pișcă la limbă a fost încercat ca acriturâ sau gustat ca atare,

* GLIRES FABRI — *Glires iscio porcino, item pulpis ex omni glirium membro ritis, cum pipere, nuclœis, lasere liquamine, farcies glires, et sutos in tegula positos, mittes in furnum, aut farsos in clibaro coques.*

Vei umple hîrciogii cu cîrnați de porc și cu carne slabă din trupul lor, cu piper, nucșoară, silfium, garum; după ce i-ai cusut și i-ai așezat în tigaie îi vei băga în cuptor, sau, umpluți, îi vei coace în spuză. (Apicius, *Arta culinară*, VIII, IX)

Hîrciogii treceau drept o mîncare foarte bună: uneori se aduceau la masă cîntare pentru a le ve-

substanțe la care nici nu ne duce gîndul, ca *assa foetida*[1] sau ciumăreaua, și altele.

Tot universul cunoscut a fost pus la bătaie de către soldați și călători. Din Africa s-au adus bibilicile și trufele, din Spania iepurii domesticiți, din Grecia fazanii, care ajunseseră acolo de pe malurile Phasisului[2] din cele mai îndepărtate colțuri ale Asiei s-au adus păunii.

Romanii cei mai de vază au ținut să aibă grădini frumoase în care cultivau nu numai fructe deja cunoscute, ca perele, merele, smochinele, strugurii, ci și din cele aduse de departe, anume: caisele din Armenia, piersicile din Persia, gutuia din Sidon, căpșunile din văile muntelui Ida și cireșele, cucerire a lui Lucullus[3] în regatul Pontului. Importarea acestor mărfuri, care s-a întîmplat fără îndoială în împrejurări felurite, dovedește cel puțin că era vorba de un avînt general și că fiecare găsea că e un titlu de glorie și o în-

---

rifica greutatea. Cu privire la hîrciogi se cunoaște următoarea epigramă a lui Marțial, XIII, 59.

Tota mihi dormitur hyems, et pinguior illo
Tempore sum, quo me nil nisi somnus alit.
Întreaga iarnă dorm și sînt mai gras atunci
Cînd nimic nu mă hrănește decît somnul.

Lister, gurmandul medic al unei regine gurmande (regina Ana), cercetînd ce foloase poate trage bucătăria din întrebuințarea cîntarelor face observația că, douăsprezece ciocîrlii care nu cîntăresc douăsprezece uncii (o uncie valora 30,595 g, reprezentînd a douăsprezecea parte dintr-o livră — N. T.) abia dacă sînt bune de mîncat; că sînt bunișoare dacă au fix douăsprezece uncii; dar cînd trag la cîntar treisprezece uncii, înseamnă că sînt rotofeie și delicioase.

[1] *assa fœtida:* gumă rășinoasă cu miros neplăcut, provenind din rădăcina unei plante înrudită cu pătrunjelul, aerelul. Substanța aceasta se folosește la fabricarea unor medicamente antispastice.

[2] *Phasis,* rîu în Colchida (Caucaz), la gurile căruia se credea că trăiesc cîrduri întregi de fazani.

[3] *Lucius Licinius Luccullus* (106—57 î.e.n.), general roman, conducător, înaintea lui Pompei, al luptelor împotriva lui Mitridate. A devenit faimos prin luxul ostentativ în care trăia.

datorire să fie de folos plăcerilor poporului-rege.

Printre cele de-ale gurii peștele a fost mai întîi o raritate de preț. Erau preferate unele soiuri în dauna altora, încă mai rîvnite dacă erau pescuite în locuri anume. Peștele din ținuturi îndepărtate era adus în butoaie cu miere; iar pentru cei mai mari se plăteau bani buni, datorită concurenței dintre doritori, printre care mulți erau mai avuți decît regii.

Băuturile au fost cercetate și ele cu nu mai puțină răbdare și băgare de seamă. Vinurile din Grecia, din Sicilia și din Italia erau cele mai îndrăgite; întrucît bunul renume le venea fie de la ținutul, fie de la anul în care fuseseră produse, fiecare amforă purta un fel de act de naștere.

O nata mecum consule Manlio[1].

Și asta n-a fost tot. Urmînd instinctul de înflăcărare deja pomenit de noi, romanii s-au străduit să facă vinurile mai înțepătoare și mai aromate; au infuzat în vin flori, mirodenii, aromate de tot felul, iar licorile pe care autorii de atunci ni le-au transmis sub numele de *condita* trebuiau să ardă gura și să irite puternic stomacul.

Așadar, încă de pe vremea aceea, romanii visau la alcool, care nu s-a descoperit decît cincisprezece secole după ei.

Dar cea mai mare osteneală și-au dat-o pentru dichisirea meselor cu un lux deșănțat. S-au căutat, pentru mobilele trebuitoare ospețelor, materiale și podoabe de preț. Numărul felurilor de mîncare a crescut treptat, trecînd de douăzeci și la fiecare fel se lua de pe masă tot ce se folosise pentru cel dinainte.

Sclavii chemați aveau fiecare cîte o treabă deosebită de făcut. Sala era înmiresmată cu cele mai rare parfumuri.

---

[1] O, Tu, cea care te-ai născut cu mine odată, în timpul consulului Manlius. (Horațiu, *Ode,* III, 21, v. I).

Crainicii proslăveau însușirile mîncărurilor vrednice de îndoita luare-aminte a oaspeților; făceau deci cunoscut prin ce anume felurile acelea binemeritau laudele rostite de ei; în fine nu se uita nimic din ce ar fi putut ascuți pofta de mîncare, ține atenția treză și prelungi plăcerea.

Luxul acesta își avea ciudățeniile și țicnelile lui. Așa de pildă sindrofiile unde se puneau pe masă mii de pești sau de păsări, sau mîncărurile al căror singur merit era acela de a fi costat scump, așa de pildă tocana gătită din creierul a cinci sute de struți sau o alta în care se vedeau limbile a cinci mii de păsări, care cu toatele vorbiseră pînă atunci.

Din ce am arătat pînă aici ne dăm seama și noi ce sume uriașe cheltuia Lucullus pentru petrecerile lui și cît îl costau ospețele date în odaia lui Apollo, unde se cădea ca simțurile oaspeților să fie sastisite prin toate mijloacele cunoscute.

ÎNVIEREA LUI LUCULLUS. 128. — Zilele acelea glorioase ar putea renaște sub ochii noștri și pentru a înfăptui din nou aceleași minuni nu ne lipsește decît un Lucullus. Să zicem că un om cunoscut ca putred de bogat ar dori să sărbătorească un mare eveniment din politică sau finanțe și să dea cu acest prilej o petrecere de pomină și încă fără să se uite la bani.

Să presupunem că a cerut ca toate artele să se îngrijească de împodobirea locului, de petrecere, că a poruncit bucătarilor să-și folosească întreaga dibăcie ca și toate mijloacele meșteșugului lor pentru gătitul bucatelor, iar chelarilor să potolească setea musafirilor cu cele mai alese licori din adîncul pivnițelor.

Că a adus cei mai buni actori ca să joace pentru oaspeții din acea seară fără pereche, două piese de teatru;

Că s-a auzit, cît a ținut masa, muzica suavă a unei orchestre minunate și glasul celor mai vestiți cîntăreți;

Că a pregătit pentru pauza dintre cină și cafea un balet, dansat de cele mai ușoare și drăgălașe piciorușe de la Operă;

Că seara se termină cu un bal la care iau parte două sute de femei, alese pe sprînceană și patru sute de dansatori de o desăvîrșită eleganță;

Că bufetul oferă în orice clipă cele mai bune băuturi calde, răcoritoare sau de la gheață;

Că înspre miezul nopții o gustare savant întocmită e gata să refacă forțele musafirilor osteniți;

Că slujitorii sînt chipeși și ferchezuiți, iluminatul fără cusur, și — să nu uităm nimic — că gazda a avut grijă ca toată lumea să fie comod adusă și apoi dusă acasă cu trăsura.

Dacă petrecerea aceasta va fi fost bine plănuită, bine rînduită, bine servită și bine dusă pînă la capăt, toți cei ce cunosc Parisul vor fi de părerea mea: la memoriile viitorului s-ar adăuga pagini care l-ar face să tremure pînă și pe omul de casă al lui Lucullus.

Arătînd ce ar trebui făcut astăzi pentru a imita serbările mărețului roman, i-am împărtășit totodată cititorului care erau obiceiurile de pe atunci și ce însemna un banchet bine adus din condei: erau nelipsiți actorii, cîntăreții, mimii, saltimbancii și în general tot ce poate duce la sporirea plăcerilor cîtorva inși poftiți acolo numai și numai pentru a petrece.

Felul în care huzuriseră atenienii, apoi romanii, ai noștri mai tîrziu — în evul mediu — și tot ce, în fine, ne face nouă plăcere își are obîrșia în firea omului, care, nerăbdător cum e, caută capătul drumului pe care a pornit și n-are stare pînă nu-și cheltuie fiecare fărîmă de viață.

LECTISTERNIUM ET INCUBITATIUM. 129. — Ca și atenienii, romanii mîncau culcați, năravul la care au ajuns pe o cale întrucîtva ocolită.

La început au întrebuințat paturile numai la cinele sacre aduse ca prinos zeilor; mai tîrziu cei mai de seamă magistrați și oameni de vază le-au socotit ca un drept firesc al lor; nu peste mult mîncatul în pat a devenit un obicei general și așa a rămas pînă la începutul celui de-al patrulea veac al erei creștine.

Paturile acestea, la început doar niște bănci burdușite cu paie și acoperite cu piele, au căzut și ele victimă luxului care cuprindea tot ce avea legătură cu ospățul. S-au lucrat paturi din lemn scump, încrustat cu fildeș, cu aur, ba chiar cu pietre prețioase; s-au ales perne tot mai moi și mai pufoase, iar cuverturile erau de fapt covoare împodobite cu broderii minunate.

Comesenii se întindeau pe partea stîngă, sprijinindu-se în cot; în mod obișnuit într-un pat încăpeau trei persoane.

Acest fel de a lua masa numit de romani *lectisternium* era oare mai comod, mai priincios decît cel pe care l-am ales, sau mai bine zis, l-am regăsit noi? Nu-mi vine să cred.

Gîndind din punct de vedere fizic statul într-o rînă cere o oarecare cheltuială de forțe pentru păstrarea echilibrului, în plus apare și o durere în brațul nevoit să sprijine tot corpul.

Mai ar fi ceva de zis și din punct de vedere fiziologic; îmbucarea alimentelor se face într-un chip mai puțin firesc, alimentele se scurg cu greutate și se așază mai anevoie în stomac.

Înghițirea lichidelor și băutul în sine erau încă mai anevoioase; trebuia să fii cu mare băgare de seamă ca nu cumva să verși pe te miri unde vinul turnat în acele cupe pîntecoase ce sclipeau pe mesele mai-marilor lumii; neîndoielnic zicala „mult vin se pierde de la cupă la gură" a apărut în vremea *lectisternium*-ului.

Nu putea fi mai lesne nici să mănînci fără să te mînjești, mai ales dacă ținem seama că mare parte dintre musafiri aveau barbă și că bucățile se duceau la gură cu mîna, cel mult

cu cuțitul, căci întrebuințarea furculiței e mult mai tîrzie; nu s-au găsit deloc furculițe în ruinele de la Herculanum, unde s-au găsit în schimb o mulțime de linguri.

Să mai pomenim de pîngărirea pudorii care, desigur, nu lipsea de la aceste ospețe, unde nu o dată se uita de bunacuviință pe paturi care adăposteau de-a valma bărbați și femei și unde nu era de mirare să-i vezi pe oaspeți dormind buștean.

Nam pransus jaceo, et satur supinus
Pertundo tunicamque, paliumque.[1]

Așa că morala a devenit cel mai mare dușman al acestor obiceiuri. De îndată ce religia creștină a scăpat de prigonirile ce i-au însîngerat leagănul și a început a fi ascultată, fețele bisericești au ridicat vocea împotriva lipsei de măsură și de cuviință. Tunau și fulgerau împotriva meselor prea îndelungate, la care se încălcau toate pravilele lor, oamenii desfătîndu-se în fel și chip. Hărăziți, din proprie voință, unui regim sărăcăcios, au trecut gurmanderia printre păcatele capitale, au ocărît crîncen învălmășeala sexelor și îndeosebi deprinderea de a mînca întins în pat, obicei, ziceau ei, ce vine dintr-o vinovată moleșeală și duce la mai toate păcatele deplînse de ei.

Glasul lor amenințător a fost auzit: paturile n-au mai făcut podoaba sălilor de ospețe, s-a revenit la mîncatul în poziția șezînd; ceea ce, printr-un noroc rar, deși e poruncit de morală, nu dăunează cu nimic plăcerii.

POEZIE. 130. — În epoca de care ne ocupăm, literatura de petreceri a trecut printr-o nouă prefacere și a căpătat, în gura lui Horațiu, a lui Tibul și a altor autori din aceeași epocă ceva tînguios și molatic, necunoscut muzelor grecilor.

---

[1] Căci după ce am prînzit, sătul stau culcat pe spate
Și-mi găuresc și tunica și toga. (Catul, c. 32, v. 10—11)

Dulce ridentem Lalagem amabo
Dulce loquentem[1]

Queris quot mihi batiationes
Tuae, Lesbia, sint satis superque[2]

Pande, puella, pande capillulos
Flavos, lucentes ut aurum nitidum.
Pande, puella, collum candidum
Productum bene candidis humeris[3]

NĂVĂLIREA BARBARILOR. 131. — Cele cinci—șase veacuri pe care le-am descris în puține pagini au fost vremuri bune pentru bucătărie, ca și pentru cei care o îndrăgesc și o cultivă; dar sosirea, sau mai bine-zis năvălirea popoarelor nordice a schimbat, a dat totul peste cap; zilelor glorioase le-a urmat o lungă și înfricoșătoare perioadă de întunecime.

După înscăunarea hoardei străinilor, arta culinară a pierit, laolaltă cu celelalte științe pe care le întovărășește și le alină. Cei mai mulți bucătari au fost măcelăriți în palatele unde slujeau; ceilalți au fugit ca să nu ajungă slugi ale împilatorilor țării lor; iar cei, puțini la număr, care și-au oferit serviciile au îndurat rușinea de a se vedea alungați. Gurile acelea sălbatice, gîtlejurile acelea arse erau nesimțitoare la finețurile unor mîncăruri alese. Nu le trebuia altceva decît cîteva hălci de carne sau vînat stropite cu cantități uriașe de băuturi din cele mai tari: și întrucît uzurpatorii erau întotdeauna înarmați, cele mai multe ospețe sfîrșeau printr-o orgie și sîngele curgea adesea.

[1] O voi iubi pe Lalage cea cu dulce surîs
Cu dulce grai. (Horațiu, *Ode*, I, 22, v. 10—11)

[2] Mă întrebi cîte sărutări de-ale tale, Lesbia,
Îmi pot fi de-ajuns și mai mult de atît. (Catul, c. 7, v. 1—2).

[3] Desfă-ți, iubito, părul blond, strălucitor
Ca aurul scînteietor,
Arată-ți, iubito, gîtul alb
Frumos așezat pe albii tăi umeri. (Gallus, *Către Lydia*, v. 5—8)

E totuși în firea lucrurilor ca tot ce e lipsit de măsură să nu dureze prea mult. Învingătorilor li s-a urît pînă la urmă de cruzime; au făcut pace cu învinșii, s-a lipit și de ei o spoială de civilizație și au început a gusta din plăcerile vieții sociale.

Îmblînzire ce s-a răsfrînt și asupra meselor. Musafirii erau poftiți nu numai ca să mănînce pe săturate ci și ca să mănînce pe alese; aceștia pricepură că gazdele își dau osteneala să le fie pe plac; au început a se veseli în chip mai cuviincios, iar legile ospitalității au dobîndit un pic de căldură.

Îmbunătățirile acestea, ce s-au ivit prin al cincilea veac din era noastră, s-au văzut mai limpede sub domnia lui Carol cel Mare; legile lăsate de el arată că marele rege se îngrijea personal ca domeniile sale să fie în stare să-i asigure luxul mesei.

Sub acest rege și sub urmașii săi petrecerile au luat o înfățișare galantă și cavalerească totodată; doamnele au fost poftite să împodobească, cu frumusețea lor, curtea; ele împărțeau premiile la concursuri și turniruri; fazanii cu labele poleite și păunii cu coada rotată erau aduși de paji înzorzonați cu aurării și de copile șăgalnice la care nevinovăția nu înlătura întotdeauna dorința de a plăcea.

Să notăm aici că era a treia oară cînd femeile, ferecate în casă la greci, la romani și la franci, au fost chemate să fie podoaba banchetelor. Otomanii singuri nu se lasă înduplecați, dar poporul acesta nesociabil e amenințat de năprasnice pîrjoluri, așa că nici treizeci de ani nu vor trece și emanciparea odaliscelor va fi vestită de vocea bubuitoare a tunurilor.

Lucrurile odată urnite din loc au ajuns pînă la noi, progresînd din generație în generație.

Femeile, chiar cele de neam, se îndeletniceau la ele acasă cu gătitul bucatelor, ceea ce ele socoteau a fi una din regulile ospeției,

așa cum era ea înțeleasă către sfîrșitul secolului al șaptesprezecelea.

În mîinile lor frumoase alimentele au trecut uneori prin prefaceri nemaivăzute; țiparii au căpătat limba ascuțită a șarpelui, iepurele, urechi de pisică și alte asemenea giumbușlucuri. Doamnele au folosit din plin mirodeniile pe care venețienii începuseră a le aduce din Orient ca și apele parfumate vîndute de arabi; așa încît peștele prindea uneori iz de trandafiri. Luxul mesei stătea mai ales în bogăția și numărul mare al felurilor; lucrurile merseseră așa de departe că regii noștri au socotit de datoria lor să le înfrîneze prin legi împotriva luxului, legi care au avut aceeași soartă cu cele date, în același scop, de către legislatorii greci și romani. Lumea a rîs de ele, le-a ocolit, le-a uitat; au rămas în paginile cărților, aidoma monumentelor istorice.

Prin urmare s-a mîncat bine și pe mai departe, atît cît se putea, și cel mai mult în abații, mănăstiri și schituri; întrucît bogățiile aflate în stăpînirea lor erau mai puțin la cheremul întîmplării și primejdiilor războaielor care au îndurerat Franța atît amar de vreme.

Fiind lucru sigur că doamnele franceze s-au preocupat întotdeauna mai mult sau mai puțin de cele ce se petreceau în bucătăria lor, concluzia noastră este că lor li se datorează meîndoielnica întîietate pe care bucătăria franceză o are dintotdeauna în Europa și care se întemeiază în special pe mulțimea de feluri ușoare, îmbietoare și gătite cu dichis, feluri pe care numai femeile le-ar fi putut născoci.

Am zis că se mînca bine *atît cît se putea,* numai că nu se putea întotdeauna. Pînă și cina regilor era uneori lăsată în voia soartei. Se știe că nu le era întotdeauna asigurată în vremea războaielor civile; Henric al IV-lea ar fi avut parte, într-o seară, de o masă tare sărăcăcioasă, de nu i-ar fi venit gîndul cel bun de a-l așeza la dreapta sa pe un anume

burghez, fericit posesor al singurei curci aflătoare în orașul în care regele trebuia să înnopteze.

Cu toate acestea, știința înainta pe nesimțite: cavalerii cruciați au înzestrat-o cu hașma smulsă din cîmpiile Askalonului; din Italia a fost adus pătrunjelul; și cu mult înainte de domnia lui Ludovic al IX-lea cîrnățarii și mezelarii au tras nădejde că prepararea cărnii de porc îi va îmbogăți, ceea ce și noi am văzut cu ochii noștri, și pe mulți dintre ei îi vom ține minte.

De mai puține izbînzi s-au bucurat și plăcintarii; produsele meșteșugului lor se aflau la loc de cinste în toate ospețele. Breasla lor era numeroasă, și bine văzută încă înaintea domniei lui Carol al IX-lea; acesta le-a dat înscrisuri cu privilegii anume, ca, de pildă, dreptul de a coace pîinea sfințită pentru împărtășanii.

Către mijloacul secolului al XVIII-lea, olandezii au adus în Europa cafeaua*. Soliman Aga[1], preaputernicul turc care le-a sucit capul străbunicilor noastre, le îmbiase cu primele ceșcuțe în 1660; un american a vîndut cafea la tîrgul din Saint-Germain în 1670; pe strada Saint-André-des-Arcs a luat ființă prima cafenea împodobită cu oglinzi și cu mese de

---

* Dintre europeni, primii care au cercetat, în Arabia, arborele de cafea, au fost olandezii; ei au smuls cîteva tulpini pe care le-au adus în Batavia și mai apoi în Europa.

Dl. de Reissont, locotenent general de artilerie, au adus un lăstar de la Amsterdam, și l-a dăruit Grădinii Regelui; a fost primul arbore de cafea ce s-a văzut la Paris. Arborele cu pricina — descris de Dl. Jussieu[2] — avea, în 1613, diametrul de un deget și înălțimea de cinci picioare: fructele sînt mici și drăguțe, asemănătoare cu cireșele.

[1] Ambasadorul Înaltei Porți la curtea lui Ludovic al XIV-lea. A uimit afișînd un lux oriental și maniere cu totul străine francezilor.

[2] *Jussieu,* familie de naturaliști francezi. Cel pomenit aici este Antoine Laurent, creatorul unei clasificări naturale a plantelor.

marmură, semănînd deja cu cele pe care le vedem astăzi.

Tot atunci a început să iasă la iveală și zahărul*; Scarron[1] plîngîndu-se că soră-sa îi strîmtase, de zgîrcită ce era, găurelele zahărniței, ne-a înștiințat barem că pe vremea sa obiectul acesta era de folosință zilnică.

Tot în secolul al XVII-lea s-a răspîndit, încet-încet, obiceiul de a bea rachiu. Ideea distilării fusese adusă de către cruciați; distilarea în sine rămăsese însă și pe atunci un soi de operațiune misterioasă, cunoscută numai de cîțiva aleși, puțini la număr. La începutul domniei lui Ludovic al XIV-lea alambicurile ajunseseră ceva obișnuit, dar rachiul a devenit o băutură populară de-abia pe vremea lui Ludovic al XV-lea; și nu sînt decît cîțiva ani de cînd, din încercare în încercare, s-a obținut alcoolul printr-o singură operațiune.

Cam în aceeași epocă s-a apucat lumea să prizeze tutun; așadar, zahărul, cafeaua, rachiul și tutunul, patru lucruri atît de importante și pentru negoț și pentru finanțe au venit pe lume abia acum două veacuri.

SECOLELE LUI LUDOVIC AL XIV-lea și LUDOVIC AL XV-lea. 132. — Sub aceste auspicii a început secolul lui Ludovic al XIV-lea; în timpul strălucitei sale domnii, știința oaspeților a ascultat și ea de imboldurile care au făcut să propășească toate celelalte științe.

N-am dat încă uitării serbările care au pus pe drumuri întreaga Europă, nici turnirurile la care, pentru ultima oară, au scli-

* Orice va fi zis Lucrețiu, anticii nu cunoșteau zahărul. Zahărul este un produs al tehnicii noi; în lipsa cristalizării, trestia de zahăr n-ar fi dat decît o băutură sălcie și nefolositoare.

[1] *Paul Scarron* (1610—1660), scriitor francez, cunoscut mai cu seamă prin romanul intitulat *Romanțul comic*, evocare a vieții burgheziei. A fost căsătorit cu nepoata lui Agrippa d'Aubigné care, supraviețuindu-i, a devenit doamna de Maintenon.

pit lăncile, pe veci înlocuite de baionete, și armurile cavalerilor, neputincioase în fața brutalității tunurilor.

Toate aceste petreceri se încheiau prin banchete somptuoase care erau încununarea întregii serbări; căci e în firea omului să nu fie pe deplin fericit dacă nu-i este fericit și gustul; nevoia aceasta atotstăpînitoare s-a întins pînă la gramatică: dacă voim a spune că ceva e fără cusur, spunem că e un lucru de bun gust. Drept urmare firească a fost că cei ce se îndeletniceau cu gătitul bucatelor pentru banchete au ajuns oameni de seamă; și n-a fost un lucru fără noimă, căci ei trebuiau să întrunească însușiri felurite, și anume, geniul inventatorilor, o anume știință a combinării și proporțiilor, agerimea descoperitorilor de noi tărîmuri, siguranța de sine, pentru a se face ascultați și punctualitate, pentru a nu lăsa oaspeții să aștepte.

Pentru marile ocazii au fost împodobite în fel și chip acele minunății de platouri numite *surtout*[1], noutăți care combinau bucătăria cu pictura și sculptura, aducînd în fața comesenilor imagini plăcute la vedere, ba chiar cîte o scenă potrivită cu împrejurarea sau cu eroul petrecerii.

Aici au arătat meșterii bucătari de ce lucruri mărețe, ba chiar gigantice, sînt ei în stare; curînd însă întruniri mai puțin numeroase și mese mai rafinate le-au cerut să chibzuiască mai mult la amănunte și la dichisuri de alt gen.

Mesele luate în intimitate în salonul *favoritelor* și supeurile fine ale curtenilor și financiarilor au fost, pentru acești artiști, un bun prilej să-și facă admirată știința; apoi, însuflețiți de o lăudabilă emulațiune, ei au căutat să se întreacă unii pe alții.

[1] Se numeau *surtouts* platourile mari din argint sau aramă aurită pe care se așezau solnița, zahărnița, borcănașele cu condimente și alte accesorii necesare în timpul mesei.

Către sfîrșitul domniei lui Ludovic al XIV-lea, numele celor mai faimoși bucătari erau mereu alături de numele stăpînilor lor, care, la rîndul lor, se făleau cu ei. Cele două merite se îmbinau și astfel în cărțile cu rețete apăreau nume din marea nobilime în dreptul acelor bucate pe care le-au protejat, inventat sau ajutat să-și facă intrarea în lume.

În zilele noastre înfrățirile acestea au contenit; nu că am fi mai puțin gurmanzi decît străbunii noștri, chiar dimpotrivă, dar nu ne mai pasă atît cine este cel ce domnește asupra bucătăriei. Înclinăm capul spre stînga în semn de admirație și asta-i tot ce dăm maestrului care ne-a încîntat; iar cîrciumarii, adică bucătarii publici, sînt singurii cărora li se cunoaște numele, ceea ce-i face să păşească în rîndul marilor capitaliști. *Utile dulci.*

Pentru Ludovic al XIV-lea s-a adus de la porțile Orientului cătina albă pe care el o numea *para cea bună;* bătrîneței sale îi datorăm lichiorurile.

Monarhul acesta suferea uneori de o sfîrșeală și de un soi de silă de viață care pe mulți îi apasă după vîrsta de șaizeci de ani; s-a amestecat rachiul cu zahărul și i s-au făcut niște leacuri care se numeau, cum se zicea pe vremea aceea, *poțiuni cordiale.* Aici e obîrșia artei lichioriștilor.

Demn de notat e faptul că în aceeași epocă arta bucătăriei era în floare la curtea Angliei. Regina Ana era foarte gurmandă; nu i se părea că se înjosește stînd la taclale cu bucătarul; rețetarele englezești cuprind multe feluri desemnate *after queen's Ann fashion* (după obiceiul reginei Ana).

Știința a bătut pasul pe loc cît a ținut dominația doamnei de Maintenon[1], dar a mers

[1] *Françoise d'Aubigné, marchiză de Maintenon* (1635—1719), văduva lui Paul Scarron, guvernanta copiilor lui Ludovic al XIV-lea și ai marchizei de Montespan. După moartea reginei Maria Tereza (1683) a contractat o căsătorie morganatică cu re-

înainte în timpul Regenței.[1] Ducele de Orléans, prinț spiritual și vrednic de a avea prieteni împărțea cu ei mese pe cît de fine pe atît de meșteșugit întocmite. Știm din sursă sigură că pe masa lui tronau, ca finețuri de casă mare, fripuri împănate de nemaivăzută frăgezime, plachii la fel de îmbietoare ca pe malul apei și curcani falnici burdușiți cu trufe.

Curcani cu trufe! ! ! renumele și prețul vostru cresc pe zi ce trece! Aștri de bun augur ce-i dați de gol pe gurmanzii din toate categoriile, căci chipurile lor radiază numai zărindu-vă!

Domnia lui Ludovic al XV-lea n-a fost mai puțin prielnică artei alimentare. Optsprezece ani de pace au vindecat lesne toate rănile căpătate în mai bine de șaizeci de ani de război; din mîinile maeștrilor bucătari au ieșit adevărate comori care, răspîndite de către negustori și cîrciumari, au șters hotarele dintre averi iar duhul ospeției s-a întins în toate clasele societății.

gele, asupra căruia a exercitat o puternică influență, în domeniul religios mai ales. I s-a reproșat exagerata austeritate și falsa cucernicie. După moartea regelui s-a retras la Saint-Cyr unde fondase un pension pentru fiicele nobililor fără avere.

[1] *Regența:* perioada corespunzînd minorității lui Ludovic al XV-lea (1715—1723), cînd Franța a fost cîrmuită de un Consiliu de regență prezidat de ducele *Philippe d'Orléans.* A fost o perioadă frămîntată, cu tentative de înnoire a vieții economice și sociale. Prosperitatea datorată mai ales dezvoltării agriculturii și comerțului exterior a permis suportarea fără urmări dezastruoase a unor răsunătoare eșecuri, ca de pildă falimentul sistemului bancar al lui Law. Viața de societate devine tot mai rafinată. Saloanele se înmulțesc, oamenii din înalta societate dîndu-și osteneala să fie cultivați și spirituali. Regentul dădea supeuri somptuoase la care invita celebrități din lumea științei și artelor. Conversația sclipitoare și spirituală era prețuită de toată lumea bună. În artele decorative s-a dezvoltat un stil numit *régence,* intermediar între austeritatea din vremea lui Ludovic al XIV-lea și fanteziile din timpul lui Ludovic al XV-lea.

În general, cam din această epocă* mesele au început să fie mai curate, mai bine rînduite, mai elegante, ba chiar au dobîndit tot soiul de fandoseli care, tot înmulțindu-se pînă în zilele noastre, au întrecut orice măsură și ne pun acum în mare primejdie de a ne face de rîsul lumii.

Tot pe atunci, casele de toleranță și femeile întreținute le-au pretins bucătarilor strădanii ce s-au întors pînă la urmă în folosul științei.

Nu-i nici o greutate să îndestulezi o adunare numeroasă cu poftă de mîncare nevătămată; cu niște carne de măcelărie, cu vînat mare și mărunt și cu cîțiva pești zdraveni ai și pus la cale o cină pentru șaizeci de persoane.

Dar ca să fii pe placul unor guriță mofturoase, ca să stîrnești pofta unei femeiuști cu toane, ca să înduioșezi niște stomacuri de mucava și să pui la treabă niscai jigăriți a căror poftă de mîncare e doar o părere mereu pe cale de a se topi, pentru asta e nevoie de mai mult geniu, mai multă pătrundere și mai multă muncă decît ca să rezolvi una din cele mai încîlcite probleme de geometrie a infinitului.

---

* După cîte am aflat eu de la locuitorii mai multor departamente, în anul 1740 un prînz de zece persoane era alcătuit după cum urmează:

La primul fel — ciorbă
— un rasol simplu de vițel
— gustări

La felul al doilea — un curcan
— o mîncare de legume
— o salată
— o cremă (uneori)

La desert — brînză
— fructe
— dulceață

Farfuriile se schimbau numai de trei ori și anume: după ciorbă, la felul al doilea și la desert.

Cafea se servea foarte rar, se lua însă adesea un rachiu de cireșe sau de mac, oarecum o noutate pe vremea aceea.

LUDOVIC AL XVI-lea. 133. — Am ajuns de-acum la domnia lui Ludovic al XVI-lea și la zilele revoluției: nu vom zăbovi însă prea îndelung asupra amănuntelor schimbărilor la care am fost martori; ne vom mulțumi doar să arătăm, în mare, feluritele îmbunătățiri care s-au adus științei ospătării de la 1774 încoace.

Îmbunătățirile acestea au avut în vedere iscusința în ale bucătăriei, ca și obiceiurile și așezămintele legate de ea; și deși e vorba de două rînduieli care se împletesc necontenit, am socotit că e mai bine, ca să limpezim lucrurile, să ne ocupăm de fiecare în parte.

ÎMBUNĂTĂȚIRI ÎN PRIVINȚA ISCUSINȚEI. 134. — A sporit tot mai mult numărul celor ce se îndeletniceau cu prepararea sau vînzarea de alimente, ca, de pildă, bucătarii, cîrciumarii, plăcintarii, cofetarii, băcanii și alții de felul lor; dovadă că ei s-au înmulțit ca răspuns la o nevoie reală stă adevărul că, deși sînt atît de numeroși, afacerile le merg strașnic.

Fizica și chimia au fost chemate în ajutorul artei alimentare: oameni de știință dintre cei mai distinși au găsit că nu e defel sub demnitatea lor să se preocupe de cele dintîi nevoi omenești și au perfecționat mîncărurile, de la simpla tocană a lucrătorilor pînă la acele preparate transparente, pe bază de extrase, care se servesc numai în vase de aur și de cristal.

Au ieșit la iveală meserii noi, cum e aceea a cofetarilor de fursecuri, care își au locul între plăcintari și cofetarii propriu-ziși. În domeniul lor intră dulciurile în care se amestecă untul, ouăle, zahărul, fecula, așa de pildă pișcoturile, pricomigdalele, prăjiturelele cu cremă, bezelele și alte asemenea zaharicale.

Conservarea alimentelor a ajuns o meserie aparte, avînd scopul să ne ofere, în tot timpul anului, feluritele substanțe proprii fiecărui anotimp.

Horticultura a făcut progrese uriașe; serele încălzite au adus dinaintea ochilor noștri fructe de la tropice; prin cultură sau din import am obținut tot soiul de legume și fructe noi, cum sînt pepenii cantalupi, care, dînd numai și numai roade bune, dezmint în fiecare zi o cunoscută zicală.*

Au început să se cultive, să se importe și să se servească într-o ordine bine stabilită, vinuri din toate țările: Madeira care așază temelia, vinurile franțuzești care sprijină unul după altul felurile de la masă și vinurile din Africa și din Spania care încununează opera.

Bucătăria franceză a adoptat mîncăruri străine ce beefsteak-ul karik-ul; dresuri ca soia și caviarul; băuturi ca punciul, negusul și altele.

Cafeaua a devenit populară; dimineața, ca aliment, iar după cină, ca băutură de refacere și înviorare.

S-au născocit o mulțime de vase, tacîmuri și găteli care dau meselor o notă, mai slabă sau mai tare, de lux și sărbătoare; așa încît străinii care sosesc la Paris se trezesc că li se pun în față, la masă, nenumărate obiecte de care n-au auzit și nu știu cum se numesc și adesea nici nu îndrăznesc să întrebe la ce și cum trebuie folosite.

Urmarea a toate acestea este că în clipa în care scriu aceste rînduri, cel ce dă o masă se îngrijește ca tot ceea ce vine înainte, în timpul și la sfîrșitul ei să fie de bun gust, bine rînduit și cuviincios, ceea ce mărturisește o dorință de a face plăcere întru totul favorabilă oaspeților.

---

* Trebuie să te lupți cu cincizeci de pepeni pînă să dai de unul bun. Se pare că pepenele, așa cum îl cultivăm noi, le era necunoscut romanilor; ceea ce numeau ei *melo* și *pepo* nu erau decît castraveți pe care îi mîncau cu sosuri neînchipuit de iuți. APICIUS, *De Re coquinaria*.

ULTIMELE DESĂVÎRȘIRI. 135. — A fost reînviat din limba greacă cuvîntul gastronomie, ce a sunat ca un clinchet dulce în urechile francezilor; deși numai pe jumătate înțeles, a fost de-ajuns să fie rostit și pe toate chipurile au înflorit zîmbete de bucurie.

Gurmanderia a fost în fine despărțită de lăcomie și de ghiftuială; a început a fi privită ca o înclinație ce se poate mărturisi pe față, ca o însușire socială, plăcută gazdei, priincioasă oaspetelui, de folos științei pe deasupra; iar gurmanzii au fost trecuți în rîndul tuturor celorlalți amatori care au înclinații și preferințe recunoscute.

Un anume duh al ospeției s-a întins în toate clasele societății; întrunirile au devenit tot mai numeroase și, ospătîndu-și prietenii, fiecare își dădea osteneala să le ofere tot ce văzuse mai deosebit la cei mai bine situați decît el.

Oamenii, prinzînd gust de plăcerea de a fi împreună, au împărțit timpul într-un fel mai comod, destinînd treburilor ceasurile de la răsăritul pînă spre apusul soarelui și lăsînd restul pentru petrecerile ce întovărășesc și urmează ospețele.

Unii și-au luat libertatea de a da cîte o gustărică, întrunire deosebit de veselă, la care se servesc feluri de mîncare aparte și se îngăduie o ținută mult mai puțin scorțoasă.

Alții au început să dea ceaiuri, mese cu totul ieșite din comun prin aceea că, fiind oferite unor persoane care au prînzit foarte bine, nu au în vedere nici foamea, nici setea, singurul lor scop fiind desfătarea și singura temelie pofta de dulciuri.

S-au înființat banchetele politice, care, de treizeci de ani încoace, se țin negreșit de fiecare dată cînd e vorba să se influențeze voința mai multor persoane sus-puse; la aceste dineuri se aduc mîncăruri alese, pe care nimeni nu le bagă în seamă — plăcerea nein-

trînd aci la socoteală decît dacă, în cel mai fericit caz, comesenii au memorie bună.

Şi, în sfîrşit, au apărut restauratorii; clasă nou-nouţă la care n-am reflectat încă îndeajuns; existenţa lor se justifică prin aceea că orice om care poate cheltui trei-patru pistoli poate totodată să aibă parte, pe loc şi fără altă osteneală decît propria-i dorinţă, de toate bucuriile ce se întemeiază pe gust.

Meditaţiunea a XXVIII-a

DESPRE RESTAURATORI

136. — Un restaurator este negustorul al cărui negoţ este să aibă mereu masa pusă pentru orice consumator, cu feluri de mîncare la cerere şi împărţite în porţii cu preţ fix.

Aşezămîntul se numeşte *restaurant* şi *restaurator* cel care îl conduce. Numim, simplu, *listă de bucate* lista cu numele mîncărurilor şi cu preţul fiecăreia; numim *notă de plată* hîrtia cu cantităţile cerute şi cu preţul lor total.

Mulţi deschid uşa acestor restaurante; puţini însă s-au gîndit că e cu neputinţă ca cel ce a creat restaurantul să nu fi fost om de geniu, înzestrat cu un pătrunzător simţ al observaţiei. Vom îndrepta scăparea aceasta urmînd înlănţuirea de idei ce trebuie că a dus la înfiinţarea sus-numitelor localuri, atît de mult folosite şi atît de comode.

ÎNFIINŢAREA RESTAURANTELOR. 137. — În preajma anului 1770, o dată trecute zilele de glorie ale lui Ludovic al XIV-lea, matrapazlîcurile Regenţei şi lunga perioadă de linişte cît a fost ministru cardinalul de Fleury[1], străinii nu aveau încă la Paris decît prea puţine posibilităţi să ia o masă bună.

[1] *André-Hercule, cardinal de Fleury* (1653—1743), prim-ministru al lui Ludovic al XV-lea a guvernat în mod autoritar, reuşind să pună ordine în finanţele regatului şi să calmeze rumorile jansenişte.

Erau nevoiți să se mulțumească cu bucătăria de pe la hanuri, îndeobște proastă. Mai existau cîteva pensiuni care nu aveau decît strictul necesar și, de altfel, serveau masa numai la ore fixe.

Ultima încercare se făcea la cîrciumari; ei nu vindeau însă decît bucăți întregi, iar cine dorea să poftească la masă cîțiva prieteni se vedea silit să facă toate comenzile cu mult înainte, așa că cei ce n-aveau norocul să fie oaspeții unor oameni avuți părăseau marele oraș fără a fi cunoscut izbînzile și deliciile bucătăriei pariziene.

O asemenea stare de lucruri, potrivnică intereselor de zi cu zi ale atîtor oameni, nu putea dura la nesfîrșit; cîțiva înțelepți visau deja să dreagă lucrurile.

Și s-a găsit în sfîrșit un om cu scaun la cap care a socotit că o asemenea cauză nu are cum rămîne fără efect; că, întrucît aceeași nevoie se manifestă în fiecare zi pe la aceleași ore, clienții vor da buzna în locurile unde vor fi încredințați că pofta le va fi ostoită după plac; că dacă se taie o aripă de pasăre pentru primul venit, va sosi negreșit un al doilea care să se mulțumească cu o pulpă; că o primă felie tăiată în taina bucătăriei nu dezonorează cu nimic bucata rămasă; că nimeni n-o să aibă nimic de zis la niște prețuri un pic mai pipărate atîta timp cît este servit bine, iute și cuviincios; că în acest amănunt, cu neputință de neluat în seamă, discuțiile ar fi nesfîrșite dacă clienții s-ar putea tocmi în voie la prețul și la calitatea mîncărurilor cerute; dar că, de altfel, varietatea felurilor și prețurile fixe au avantajul de a fi pe potriva tuturor pungilor.

Omul acesta a mai cugetat la multe alte lucruri, lesne de ghicit. El a fost primul *restaurator* și a creat o profesiune prin care se face avere dacă cel ce-o practică este un om harnic, iscusit și de bună credință.

AVANTAJELE RESTAURANTELOR. 138. — Înființarea restaurantelor, care din Franța

s-au răspîndit în toată Europa, este de mare folos pentru toți cetățenii și de mare însemnătate pentru știință.

1. Datorită lor, oricine poate prînzi la ce oră dorește, după cum și-a pus la punct treburile sau petrecerile.

2. Consumatorul e sigur că nu va depăși suma pe care a socotit-o destinată mesei, întrucît știe dinainte cît îl costă fiecare fel de mîncare.

3. O dată ce și-a încheiat socotelile cu propria-i pungă, el poate, după bunul său plac, să se desfete cu mîncăruri fine, sau sățioase, sau numai cu dulciuri; poate să-și stropească prînzul cu cele mai bune vinuri franțuzești sau străine, să-l aromeze cu cafea moca, să-l parfumeze cu lichioruri din lumea veche și nouă, fără alte opreliști decît vigoarea apetitului și capacitatea stomacului. Salonul unui restaurator este edenul gurmanzilor.

4. Restaurantele sînt tot ce poate fi mai comod pentru călători, pentru străini, pentru cei a căror familie se află pentru o vreme la moșie, într-un cuvînt pentru toți cei care nu au bucătărie la ei acasă sau sînt nevoiți să se lipsească uneori de ea.

Înainte de epoca de care vorbeam (1770) cei bogați și puternici erau singurii care se bucurau de două mari plăceri: călătoreau fără să piardă prea multă vreme și mîncau bine întotdeauna și în orice loc.

Cu noile poștalioane care fac cincizeci de leghe în douăzeci și patru de ore s-a șters primul privilegiu; înființarea restaurantelor a dus la pieirea celui de-al doilea; mulțumită lor mîncarea cea mai aleasă a devenit populară.

Orice om căruia îi vine la îndemînă să cheltuiască cincisprezece—douăzeci de franci, și care se așază la o masă dintr-un restaurant de clasa întîi este la fel de bine, dacă nu mai bine, servit decît dacă s-ar afla la masa unui prinț; festinul ce i se oferă este la fel de

splendid și cum toate felurile sînt comandate după gustul său, nici nu este măcar stingherit de cine știe ce considerațiuni personale.

PRIVIRE ASUPRA SALONULUI. 139. — Salonul unui restaurant cercetat cu băgare de seamă este, pentru ochiul pătrunzător al filozofului, un tablou vrednic de interesul său prin felurimea scenelor ce le adună într-însul.

Fundul sălii este ocupat de mușterii veniți singuri care comandă cu voce tare, n-au nici un pic de răbdare, mănîncă pe fugă, plătesc și pleacă.

Alături se vede cîte o familie aflată în călătorie, ai cărui membri, deși se mulțumesc cu o masă frugală, țin totuși să-i dea oarecare strălucire prin cîteva feluri mai aparte; în plus au aerul că-i amuză grozav spectacolul restaurantului parizian, spectacol cu totul nou pentru ei.

Mai încolo șed doi soți parizieni; îi deosebim după pălăria și șalul agățate în cuier; se vede cît de colo că de multă vreme nu mai au ce-și spune; le-a venit în gînd să meargă la un teatru unde, putem pune rămășag, unul din ei va adormi.

La masa de alături stau doi amanți; îi recunoaștem după zelul și atențiile lui, după micile fandoseli ale ei și după plăcerea de a mînca a amîndurora. Ochii le strălucesc de bucurie; și, din felul cum își aleg și întocmesc prînzul, prezentul slujește la ghicirea trecutului, ca și a viitorului.

În centru se află masa obișnuiților casei, care cel mai adesea obțin o reducere și prînzesc la meniu fix. Îi știu pe nume pe toți chelnerii, iar aceștia la rîndul lor le șoptesc în taină ce s-a adus mai nou și mai proaspăt; ei sînt aici ca un fundal, ca un centru în jurul căruia se așteaptă formarea grupurilor, sau mai bine-zis ei sînt aidoma rațelor domestice pe care le folosesc vînătorii din Bretania la prinsul rațelor sălbatice.

Se mai pot întîlni cîțiva inși pe care toată lumea îi cunoaște după înfățișare și nimeni

după nume! La restaurant se simt la fel de în largul lor ca acasă și caută adesea să intre în vorbă cu vecinii. Ei aparțin acelor specii care mișună numai prin Paris și care cheltuie o grămadă de bani fără a avea nici proprietăți, nici capital, nici vreun comerț oarecare.

Mai zărim, în fine, ici-colo, cîțiva străini, englezi îndeosebi; aceștia din urmă se ghiftuiesc cu porții duble de carne, cer tot ce e mai costisitor, beau vinurile cele mai seci și au nevoie, nu o dată, de ajutor ca să se țină pe picioare.

Exactitatea tabloului nostru poate fi verificată în orice zi și dacă e un lucru ce stîrnește curiozitatea s-ar putea, în schimb, ca morala să se simtă primejduită.

NEAJUNSURI. 140. — E neîndoielnic că, avînd la îndemînă atîtea bunătăți îmbietoare, mulți se apucă să cheltuie peste ceea ce le îngăduie de fapt punga. S-ar mai putea ca stomacurile gingașe să se fi ales cu unele metehne, iar Venera cea secretă, cu unele jertfe nelalocul lor.

Altceva este însă și mai supărător în ce privește rînduielile sociale, anume că, mîncînd de unul singur, omul se închide în sine, se învață a nu se mai gîndi decît la el însuși, egoismul lui se întărește și se lipsește bucuros de grija pentru semenii săi; într-o societate obișnuită, după comportamentul ce-l au înainte, în timpul și la sfîrșitul mesei, îi ghicești neîntîrziat pe cei care își țin zilele la restaurant.*

EMULAȚIUNE. 141. — Am spus că știința a tras multe foloase de pe urma înființării restaurantelor.

Într-adevăr, de îndată ce s-a văzut din experiență că o simplă tocăniță foarte bine gă-

* Între altele, atunci cînd se trece din mînă în mînă o farfurie plină cu bucăți gata tăiate, ei se servesc și o așază în fața lor, fără s-o mai înmîneze vecinului, căci nu intră în obiceiurile lor să vadă și de alții.

tită e de ajuns ca să-l îmbogățească pe cel ce-a născocit-o, interesul, acest imbold atotputernic, a înfierbîntat mințile bucătarilor și i-a pus la treabă.

Analiza a dat la iveală părți bune la gust în substanțe știute pînă atunci ca nefolositoare; s-au descoperit alimente noi, cele mai vechi au fost îmbunătățite, și unele și celelalte au fost combinate, în mii de feluri, iar din străinătate s-au adus alte născociri; universul întreg a fost pus să-și dea obolul așa încît la unele mese s-ar putea face un curs complet de geografie alimentară.

RESTAURANTELE CU MENIU FIX. 142. — În vreme ce arta se avînta tot mai în sus, în descoperiri ca și în prețuri (căci noutățile se plătesc întotdeauna), aceeași cauză — dorința de cîștig — i-a dat și un imbold contrar, în ce privește cheltuiala cel puțin.

Cîțiva restauratori au ținut să îmbine mîncarea bună cu economia, apropiindu-se astfel de mulțimea celor cu venituri mijlocii, care să le asigure o clientelă numeroasă și credincioasă.

Ei au căutat acele alimente ieftine care, gătite cum se cade, sînt plăcute la gust. Dintre acestea carnea de măcelărie, întotdeauna bună la Paris, și peștele de mare, care se găsește din belșug, oferă posibilități nesfîrșite; pentru garnituri, legume și fructe, pe care, în ultimul timp, grădinarii de meserie le dau ieftin. Au mai socotit cît și ce este neapărat de trebuință pentru a mulțumi un stomac obișnuit și pentru a potoli o sete nu prea mare.

Au băgat de seamă apoi că multe lucruri își datorează prețul ridicat noutății sau anotimpului și că acestea pot fi servite, fără piedică pomenită, ceva mai tîrziu; au ajuns în fine să fie pe deplin încredințați că la un cîștig de 25 sau 30 la sută pot să le ofere clienților, cu numai doi franci sau nici atît, un prînz îndestulător și cu care s-ar mulțumi și cineva mai sus pus, căci într-o casă particulară ar costa pe puțin

o mie de franci pe lună pentru a așterne zilnic o masă așa de variată și de bine gătită.

Din acest punct de vedere, restauratorii au adus un serviciu demn de luat în seamă acelei interesante părți a populației care se alcătuiește din străini, militari și funcționari; interesul i-a adus la dezlegarea unei probleme ce părea de nedezlegat și anume: mîncare bună și pe alese la prețuri moderate, ba chiar foarte scăzute.

Restauratorii care au apucat pe acest drum n-au fost mai prost răsplătiți decît ceilalți confrați ai lor: n-au avut parte de atîtea suișuri și coborîșuri ca cei de la celălalt capăt al șirului, averea lor s-a adunat mai încet, dar mai sigur, deoarece, chiar dacă mai puțin deodată, de cîștigat cîștigă zilnic, și e un lucru adeverit de matematică acela că, dacă un număr de unități sînt adunate la un loc, totalul lor este același, fie că au fost adunate cîte zece, fie că au fost adunate una cîte una.

Amatorii au ținut minte numele cîtorva artiști care au strălucit la Paris de cînd cu apariția restaurantelor. Pot fi uitați Beauvilliers, Méot, Robert, Rose, Legacque, frații Véry, Henneveu și Baleine.

Unele dintre aceste localuri au prosperat datorită specialităților lor, ca de pildă *Vițelul care suge,* datorită pulpelor de oaie: cîrciuma . . ., datorită fleicilor groase la grătar; *Frații Provensali,* datorită morunului cu usturoi; *Véry,* datorită gustărilor cu trufe; *Robert,* prin prînzurile preparate la comandă; *Baleine,* prin osteneala ce și-o dă să aibă totdeauna pește din cel mai bun; iar *Henneveu* din pricina budoarelor tainice de la etajul patru. Dar dintre toți acești eroi ai gastronomiei nimeni nu are mai mult dreptul la o notiță biografică decît Beauvilliers, de a cărui moarte am aflat din ziare în 1820.

BEAUVILLIERS. 143. — Beauvilliers, care și-a deschis localul către 1782, a fost vreme de cincisprezece ani și mai bine cel mai vestit restaurator din Paris.

El, cel dintîi, a avut un salon elegant, chelneri bine îmbrăcați, o pivniță cu vinuri alese și o bucătărie de primă mînă; cînd cei pomeniți mai sus au căutat să-l egaleze, a dus lupta fără pierderi, căci n-avea decît cîțiva pași de făcut pentru a ajunge din urmă progresele științei.

În cei doi ani cînd Parisul a fost ocupat, în 1814 și în 1815, în fața casei sale se vedeau necontenit trăsuri aparținînd tuturor națiunilor: el îi cunoștea pe toți șefii armatelor străine și sfîrșise prin a vorbi limba fiecăruia atît cît avea nevoie pentru negustoria lui.

La sfîrșitul vieții, Beauvilliers a publicat o lucrare în două volume in-8° intitulată *L'Art du Cuisinier*. Rod al unei îndelungate experiențe, lucrarea poartă pecetea muncii unei minți luminate și se bucură încă de toată prețuirea ce i se arătase pe cînd era o noutate. Pînă la el arta culinară n-a fost niciodată studiată cu atîta exactitate și atît de metodic. Cartea aceasta, care a avut numeroase ediții, a înlesnit scrierea lucrărilor ce i-au urmat, fără ca vreuna să o fi întrecut pînă acum.

Beauvilliers avea o memorie cu totul ieșită din comun: după douăzeci de ani recunoștea și primea cum se cuvine persoane care mîncaseră o singură dată la el; așijderea, avea o metodă a lui, pe care o aplica în anumite cazuri. Cînd era înștiințat că în saloanele sale se adunase o societate de oameni bogați se apropia cu un aer îndatoritor, făcea temenelele cuvenite și părea că se îngrijește cu toată luarea-aminte de masa oaspeților.

Le arăta ce fel de mîncare nu merită să fie luat, apoi un altul care trebuia încercat neapărat, cerea un al treilea la care nimeni nu se gîndise, poruncea să se aducă un anume vin dintr-o anume pivniță, ale cărei chei le avea numai el; în sfîrșit, dădea dovadă de atîta zel, de atîta căldură și bunăvoință, încît toate aceste bunătăți *extra* păreau tot atîtea amabilități din parte-i. Dar rolul de gazdă nu ținea decît o clipă; omul se făcea nevăzut de îndată ce-l dusese la bun sfîrșit, nota de plată umflată și mîhnirea sfertului de ceas al lui Rabelais[1] îți arăta cu vîrf și îndesat că prînziseși într-un restaurant.

Beauvilliers a făcut avere, și a fost de cîteva ori în pragul falimentului, dar s-a refăcut de fiecare dată; nu știm în care anume din aceste situații a răposat; își asigurase, însă pentru oricare din ele, cîte o cale de ieșire, drept care ne facem socoteala că moștenitorii săi n-au rămas mofluzi.

GASTRONOMUL LA RESTAURANT. 144. — Din examinarea listelor de bucate ale mai multor restauratori de primă clasă, ale fraților Véry și fraților Provensali în primul rînd, rezultă că cel ce se așază într-un asemenea salon are la îndemînă, pentru a-și alcătui prînzul, cel puțin:

12 ciorbe — 24 gustări[2] pentru felul întîi[3]: 15 sau 20 de feluri din carne de vită; 20 de feluri de carne de oaie; 30 de feluri din pasăre și vînat; 16 sau 20 de feluri din carne de vițel; 15 sorturi de patiserie; — 24 de feluri din pește; — 12 feluri de fripturi; — 50 de dulciuri ușoare[4]; — 50 de deserturi.

Pe deasupra, preafericitul gastronom poate stropi bogăția asta de prînz cu cel puțin treizeci de soiuri de vin, de la Bourgogne la Tokaj sau la vinul de Cap; cu douăzeci sau treizeci de lichioruri parfumate, fără să mai socotim cafeaua și amestecurile de soiul punciului, negusului, sillabubului și altele asemenea.

Dintre diferitele părți alcătuitoare ale prînzului unui gastronom, cele mai importante vin

[1] Expresia *sfertul de ceas al lui Rabelais* desemnează momentul achitării notei de plată, prin extensie orice moment neplăcut.

[2] în original *hors-d'œuvre*.

[3] în original *entrées de bœuf, de mouton,* de *volaille et de gibier*.

[4] În original *entremets*. Obiceiurile culinare din țara noastră fiind foarte diferite, o serie de termeni nu-și găsesc corespondent în limba română.

din Franța; carnea de măcelărie, orătăniile, fructele; altele sînt imitațiuni englezești: beefsteak-ul, welsh-rabbit-ul, punciul; unele vin din Germania; sauer-kraut, carnea sărată de Hamburg, mușchiul afumat de Pădurea Neagră; unele din Spania; ghiveciul numit *ollapodrida*, năutul, stafidele de Malaga, șunca piperată de Lérida, vinurile licoroase; multe ne vin din Italia, ca macaroanele, parmezanul, cîrnații de Bologna, turtele de mălai, înghețatele, lichiorurile; altele din Rusia, cum sînt cărnurile uscate, țiparii afumați, icrele negre; altele din Olanda, ca morunul, brînzeturile, sardelele, lichiorul de portocale și de anason; avem noutăți din Asia, ca, de pildă, orezul de India, sagu-l, karik-ul[1], soia, vinul de Șiraz, cafeaua; din Africa — vinul de Cap; și, în fine, altele din America, cum sînt cartofii, guliile, ananasul, ciocolata, vanilia, zahărul ș.a.m.d.; toate acestea aduc destule dovezi întru adeverirea a ceea ce spusesem mai înainte, anume: o masă, ceea ce se cheamă o masă la Paris, este un tot cosmopolit, la care fiece colț al lumii ia parte prin roadele sale.

[1] *sagu* este făina obținută din fructele arborelui de pîine; *karik* sau *kari*, amestec — praf de condimente specific bucătăriei din Indiile de est; transcrierea englezească a cuvîntului — curry — s-a generalizat, produsul fiind cunoscut astăzi sub acest nume.

Meditațiunea a XXIX-a

GURMANDERIA CLASICĂ ÎN ACȚIUNE

POVESTEA D-lui de BOROSE. 145. — Dl. de Borose s-a născut în preajma anului 1780. Tatăl său era secretar al regelui. Și-a pierdut părinții din fragedă pruncie, așa că foarte devreme s-a trezit stăpîn pe o rentă de patruzeci de mii de livre. Era o avere frumoasă pe atunci; acum e doar cît să nu mori de foame.

De educația lui s-a îngrijit un frate al tatălui. A învățat latina, mirîndu-se nevoie mare că, deși totul se poate exprima în franceză, trebuia să-și dea atîta osteneală pentru a spune aceleași lucruri cu alte cuvinte. Cu toate astea a făcut progrese; cînd a ajuns la Horațiu s-a convertit, a început să afle plăcere în a cugeta asupra unor idei atît de elegant înveșmîntate și s-a străduit cu adevărat să cunoască cît mai bine limba pe care o vorbise spiritualul poet.

A învățat și muzica; după mai multe încercări s-a oprit la pian. Nu s-a avîntat în nesfîrșitele dificultăți ale acestui instrument muzical* ci, pricepînd care-i este adevăratul rost, a căutat să dobîndească doar atîta dibăcie cît e de trebuință unui bun acompaniator.

* Pianul este făcut pentru a ușura compunerea muzicii și pentru a acompania cîntul. Singur e lipsit și de căldură și de expresie. Spaniolii numesc *bordonear* acțiunea de a cînta la instrumente cu coarde. (spaniolă: *bordón* = coardă groasă, n. tr.).

În privința asta însă trecea chiar înaintea profesorilor, căci nu căuta să fie el cel admirat în primul rînd; nu rotea nici brațele, nici ochii*, își îndeplinea sîrguincios datoria de bun acompaniator, care cere doar să sprijini și să ajuți să strălucească persoana care cîntă.

La adăpostul vîrstei a străbătut fără nici un necaz cele mai groaznice vremuri ale revoluției; cînd i-a venit rîndul să fie mobilizat a plătit un om care s-a dus să moară ca un viteaz în locul lui; el unul, înarmat cu certificatul de deces al soției sale, a rămas la căldurică, tocmai bine ca să sărbătorească triumfurile sau să jelească înfrîngerile armatelor noastre.

Dl. de Borose era de statură mijlocie, dar clădit fără cusur. Avea o figură senzuală, despre care ne putem face o idee spunînd că dacă într-o cameră s-ar fi aflat împreună cu el actorii Gavaudan de la Varietăți, Michot de la Teatrul Francez și vodevilistul Désaugiers ar fi părut că sînt toți patru din aceeași familie. Una peste alta, lumea găsea că e băiat frumos, iar uneori a avut și el motive s-o creadă.

Alegerea unei profesiuni i-a dat mult de furcă: a încercat mai multe: dar cum fiecăreia îi găsea cîte un neajuns s-a mulțumit cu un soi de trîndăvie ocupată, adică și-a dat osteneala să fie primit în cîteva societăți literare; a făcut parte din comitetul de binefacere din cartier; a subscris la cîteva întruniri filantropice; adăugînd și grija pentru avere, pe care o gospodărea de minune, a avut și el, ca oricare altul, afacerile, corespondența și cabinetul lui.

Ajuns la douăzeci și opt de ani s-a gîndit că i-a venit vremea de însurătoare; n-a vrut

* Termeni din argoul muzical: *a roti brațele (faire les bras)*, înseamnă a ridica coatele și brațele, ca și cum te-ar sufoca sentimentele; *a roti ochii (faire les yeux)* înseamnă a-i ridica spre cer, ca și cum ai fi în pragul leșinului: *a face gogomănii (faire des brioches)*, înseamnă să greșești o notă sau o intonație.

să-și vadă mireasa decît la masă și, de la a treia întrevedere, s-a socotit pe deplin încredințat că are de-a face cu o făptură drăgălașă, bună și spirituală deopotrivă.

Fericirea conjugală a lui Borose a fost de scurtă durată; abia trecuseră douăzeci și opt de luni de cînd se însurase cînd soția i-a murit în durerile facerii, lăsîndu-i o neștearsă durere în suflet și, drept mîngîiere, o fiică pe care a botezat-o Herminie și de care ne vom ocupa mai tîrziu.

Domnului de Borose îi plăceau îndeajuns feluritele îndeletniciri cu care se procopsise. Cu toate acestea a fost silit să recunoască pînă la urmă că pînă și în societățile alese pe sprînceană își fac loc înfumurarea, protecția, ba chiar și oleacă de gelozie. A pus toate aceste păcătoșenii pe seama firii omenești, care nu e niciunde fără cusur, n-a dat înapoi, dar, ascultînd, fără să-și dea seama, de ursita ce-i era întipărită pe chip a ajuns încetul cu încetul să aibă ca principală preocupare plăcerile gustului.

Dl. de Borose zicea că gastronomia nu-i altceva decît cugetarea care judecă aplicată științei, care aduce progresul.

Zicea și el, împreună cu Epicur*: „Omul este oare făcut pentru a nesocoti darurile naturii? Zeii îl trimit oare pe pămînt numai pentru a culege roade amare? Pentru cine sînt atunci florile pe care zeii le lasă să crească la picioarele muritorilor? Sîntem pe placul Providenței lăsîndu-ne în voia feluritelor înclinații de ea insuflate: îndatoririle noastre vin de la legile ei, dorințele noastre sînt inspirate de ea".

Mai zicea, o dată cu filozoful din Samos, că lucrurile bune sînt pentru oamenii buni; altminteri am cădea în absurd, gîndind că Dumnezeu le crease numai pentru ticăloși.

Primul pas al lui Borose pe noul drum a fost o ședință cu bucătarul său, cu scopul de a-i deslușî acestuia adevărata lumină în care trebuia să-și vadă îndatoririle.

* ALIBERT, *Physiologie des passions*, t.I. p. 241.

I-a spus că un bucătar iscusit poate fi savant în teorie, dar este întotdeauna un savant în practică; că prin natura slujbei sale locul lui este între chimist și fizician; a întins coarda pînă la a-i spune că bucătarul, avînd în grija sa buna funcționare a mecanismului animal, e mai presus decît spițerul, care nu e de folos decît în caz de boală.

Zicea, într-un glas cu un doctor pe cît de spiritual pe atît de învățat*, „că bucătarul a trebuit să adîncească știința preschimbării alimentelor prin acțiunea focului. E un meșteșug care, în zilele noastre, cere studii și combinațiuni savante. Trebuie să fi cugetat multă vreme asupra roadelor pămîntului pentru a folosi cu dibăcie mirodeniile, pentru a risipi amăreala unor poame și a adînci savoarea altora, pentru a scoate ce-i mai bun din fiecare aliment în parte".

N-a fost o predică în pustiu; ca urmare *le chef***, pătruns de marea-i însemnătate, s-a ținut de fiecare dată la înălțimea misiei sale.

Timpul, chibzuiala și experiența l-au învățat curînd pe Dl. de Borose că, întrucît numărul felurilor s-a fixat oarecum prin obicei, un prînz bun nu-i mult mai scump decît unul prost; că nu te costă mai mult de cinci sute de franci pe an să bei întotdeauna numai vinuri de soi; că totul atîrnă de voința stăpînului, de buna rînduială din casă și de sîrguința pe care o cere tuturor celor aflați în slujba sa.

Clădite pe această temelie, prînzurile lui Borose au luat o înfățișare clasică și solemnă: faima le-a trîmbițat pretutindeni deliciile; a fi poftit la ele a devenit lucru de mîndrie; farmecul lor era lăudat de mulți care nici nu dăduseră pe acolo.

Nu-i invita niciodată pe acei așa-ziși gastronomi care nu-s altceva decît niște mîncăi, al căror pîntece e un sac fără fund și care înfulecă în tot locul, din toate și tot. Găsea el printre prietenii săi din primele trei categorii destui comeseni plăcuți care, savurînd cu o luare-aminte curat filozofică și lăsînd cugetării tot timpul ce-i este de trebuință, nu uitau niciodată că vine o vreme cînd judecata îi spune apetitului: *Non procedes amplius* (nu vei merge mai departe).

I se întîmpla uneori ca negustorii de alimente să-i aducă ce aveau mai bun, bucuroși să-i vîndă lui la prețuri mai joase, întrucît erau încredințați că acele bunătăți vor fi consumate cu răbdare și băgare de seamă, că se va vorbi despre ele, le va merge vestea, iar faima prăvăliei va spori cu atît mai mult.

Rareori se aflau mai mult de nouă musafiri la Dl. de Borose și nici felurile de mîncare nu erau prea numeroase, dar, mulțumită străduințelor și gustului ales al stăpînului, totul era desăvîrșit. Pe masă se afla întotdeauna tot ce se putea găsi mai bun în sezon, fie raritați, fie trufandale; iar servirea se făcea cu atîta îngrijire, că nu mai lăsa nimic de dorit.

În timpul mesei se purtau întotdeauna discuții de interes general, vesele și adesea pline de învățăminte; această din urmă calitate se datora unei precauțiuni ce ținea de firea lui Borose.

În fiecare săptămînă avea grijă ca un om cu multă știință de carte — sărac însă — să-i aducă o listă de subiecte binevenite în sporovăiala de la masă. De îndată ce lîncezeau bîrfele de peste zi, gazda îi dădea acestuia cuvîntul, ceea ce însuflețea conversația și scurta totodată vorbăria politică, ce primejduiește la fel de mult și ingestia și digestia.

De două ori pe săptămînă invita și cîteva doamne, cu care prilej avea grijă să ticluiască

* ALIBERT, *Op. cit.*, p. 196.

** Într-o casă rostuită cum se cuvine bucătarul se numește *le chef*. De el ascultă ajutorul care pregătește gustările, cel care frămîntă aluaturile, cel care învîrte frigările, și slugile de bucătărie (oficiul e o slujbă aparte). Aceștia din urmă sînt în bucătărie ceea ce sînt mușii pe vapoare; ca și ei, sînt adesea cotonogiți; și tot ca și ei, ajung uneori foarte departe.

lucrurile în așa fel încît fiecare găsea, printre musafiri, un cavaler care să-i facă un pic de curte. De cînd cu această prevedere ți-era mai mare dragul să te afli în casa lui, căci pînă și cea mai îmbătoșată mironosiță se simte umilită dacă n-o bagă nimeni în seamă.

În aceste zile — și numai în aceste zile — gazda îngăduia să se joace un modest *écarté;* în celelalte se juca numai pichet și whist, jocuri serioase, care cer multă chibzuială și dovedesc o educație aleasă. Cel mai adesea însă serile treceau într-o plăcută pălăvrăgeală, împletită cu cîteva romanțe, acompaniate de Borose cu acel talent deja pomenit de noi, răsplătit cu aplauze care n-aveau cum să nu-l măgulească.

În prima luni din fiecare lună, parohul lui Borose venea să ia masa la enoriașul său, cu siguranța că va fi primit cu respect și bunăvoință. În acea zi conversația se purta pe un ton mai serios, fără a fi văduvită totuși de voie bună și de unele glume nevinovate. Bunul pastor nu se lipsea niciodată de farmecul acestor întruniri, ba chiar se trezea dorind ca în fiece lună să fie de patru ori prima luni.

În aceeași zi tînăra Herminie venea pentru cîteva ore de la pensionul doamnei Migneron* unde i se făcea educația: doamna Migneron își însoțea adesea pupila, care, la fiecare vizită, dădea dovadă de alte și alte însușiri. Își adora tatăl, și cînd el îi dădea binecuvîntarea sărutînd-o pe frunte, nu erau pe lumea asta făpturi mai fericite decît ei.

Borose se silea necontenit ca ceea ce cheltuia pentru masa lui să ia o întorsătură morală.

---

* Doamna Migneron-Rémy conduce pe strada Valois din cartierul Roule, la nr. 4 — un pension aflat sub protecția doamnei ducese de Orléans: încăperile sînt superbe, ținuta desăvîrșită, manierele excelente, dascălii — cei mai buni din Paris; dar, pe profesor l-a mișcat îndeosebi faptul că deși școala are atîtea calități, prețurile sînt astfel socotite încît nu înlătură nici persoane cu venituri modeste.

Avea încredere numai în furnizorii ce se făceau cunoscuți prin aceea că țin la calitatea mărfii și nu se lăcomesc la prețuri; îi lăuda și, la nevoie, îi ajuta: avea el o vorbă că oamenii prea zoriți să facă avere nu se sinchisesc de drumul pe care vor ajunge la ea.

Negustorul său de vinuri s-a îmbogățit destul de iute, căci vinul său a fost proclamat ca fiind nebotezat, însușire deja rară la Atena pe vremea lui Pericle și nicidecum obișnuită în secolul al XIX-lea.

Se pare că l-a îndrumat și sfătuit pe Hurbain, restaurator la Palais-Royal; Hurbain, care îți oferă, cu doi franci, un prînz pentru care oriunde altundeva ai plăti de două ori pe-atît și pășește spre bogăție pe un drum cu atît mai sigur cu cît mușteriii sînt mai numeroși, atrași de prețurile lui scăzute.

Mîncărurile luate de pe masa gastronomului nu erau lăsate pe mîna slujitorilor — din belșug despăgubiți de altminteri; tot ce arăta încă bine avea o destinație anume, poruncită de stăpîn.

Știind, datorită locului ce-l ocupa în comitetul de binefacere, care sînt nevoile și moralitatea nevoiașilor din cartier, era încredințat că nu greșește cînd își trimite darurile; așadar pachete cu alimente încă foarte îmbietoare poposeau uneori la cîte o familie sărmană, alungînd nevoile și aducînd bucurie în casă: o coadă groasă de știucă, un piept de curcan, o bucată de mușchi, o porție de plăcintă etc.

Dar, pentru ca darurile lui să fie încă mai bine rostuite avea grijă să le anunțe pentru luni dimineața sau pentru a doua zi de după o sărbătoare, preîntîmpinînd astfel încetarea lucrului în zilele de sărbătoare, ca și ponoasele *sfintei zi de luni**, pentru ca plăcerea însăși să fie un leac împotriva destrăbălării.

---

* La Paris, cei mai mulți muncitori lucrează duminică dimineața pentru a termina lucrarea începută; o dau celui în drept, își iau plata și se duc să petreacă tot restul zilei. Luni dimineața prie-

Cînd Dl. de Borose descoperea printre negustorii de rangul trei sau patru o familie bine închegată, a cărei purtare prevăzătoare lăsa să se vadă acele însușiri pe care se întemeiază bunăstarea națiunilor, îi onora de îndată cu o vizită și își făcea o datorie din a-i pofti la masă.

În ziua hotărîtă, tînăra soție întîlnea negreșit cîteva doamne care-i vorbeau despre treburile gospodăriei pe cînd soțul avea cu cine discuta despre comerț și industrie.

Invitațiile acestea, al căror țel era bine cunoscut tuturor, au ajuns pînă la urmă un soi de decorație și fiecare se silea să o merite.

În vremea asta juna Herminie creștea și înflorea la umbra copacilor din strada Valois, iar noi datorăm cititorilor portretul fiicei, ca parte alcătuitoare a biografiei tatălui.

Domnișoara Herminie de Borose e înaltă (5 picioare 1 deget); în statura sa se îmbină o sprinteneală de nimfă cu o grație de zeiță.

Fruct unic al unei căsătorii fericite, se bucură de o sănătate de fier și de o forță fizică deosebită; nu se teme nici de căldură, nici de soare, n-o sperie nici cele mai lungi drumeții.

De departe ai crede-o brunetă, privind-o însă mai de-aproape îți dai seama că are părul castaniu închis, genele negre și ochii albaștri ca cerul.

Trăsăturile sale sînt aproape în întregime grecești, doar nasul îi este galic; nasul acesta drăgălaș face un efect atît de grațios, încît un comitet de artiști, după ce a deliberat preț de trei prînzuri, a decis că tipul acesta de frumu-

---

tenii își dau întîlnire, pun la un loc toți banii care le-au mai rămas, și nu se lasă pînă ce n-au cheltuit totul, pînă la ultimul bănuț.

Această stare de lucruri, întru totul adevărată cu zece ani în urmă s-a mai îndreptat nițel prin grija proprietarilor de ateliere și prin înființarea caselor de economii, dar e încă o mare pacoste și se pierde mult timp și mult lucru în folosul fraților Tivolis, care țin o sumedenie de cîrciumi, birturi și grădini în cartierele de la mahala.

sețe francez, get beget, e cel puțin la fel de vrednic ca altele să fie trecut în nemurire cu ajutorul penelului și al dăltii.

Piciorușul tinerei fete este neobișnuit de micuț și de bine croit; profesorul i-a adus atîtea cuvinte de laudă și l-a măgulit într-atît, că în ziua Anului Nou 1825, cu încuviințarea tatălui, duduița i-a dăruit un pantofior de satin negru, pe care el îl arată celor aleși și de care se slujește pentru a dovedi că viața în înalta societate are influență asupra formelor, ca și asupra persoanelor; căci, susține el, un picior mic, așa cum ne place nouă acum, este rodul îngrijirilor și al culturii, nu se întîlnește aproape niciodată la țărani, și dovedește întotdeauna că strămoșii persoanei în cauză au trăit bine multă vreme.

Cînd Herminie își adună într-o agrafă cozile bogate și, punîndu-și o simplă tunică, își strînge mijlocul cu o panglică, toată lumea o găsește încîntătoare și e greu de imaginat că florile, perlele sau diamantele ar mai avea ceva de adăugat frumuseții ei.

Conversația îi este simplă și ușoară, nimeni n-ar bănui că i-a citit pe cei mai buni scriitori ai noștri; dar cînd i se dă prilejul se însuflețește, finețea observațiilor îi trădează secretul: roșește de îndată ce-și dă seama de asta, își pleacă ochii; obrajii ei îmbujorați sînt dovada de netăgăduit a modestiei.

Domnișoara de Borose cîntă la fel de bine la pian și la harpă; a îndrăgit însă mai mult harpa, din nu știu ce simțămînt înflăcărat pentru harpele cerești la care cîntă îngerii și pentru harpele de aur atît de slăvite de Ossian.

Așijderea, vocea ei este de o dulceață și o limpezime cerească; ceea ce n-o împiedică să fie nițeluș sfioasă; cîntă, totuși, fără să se lase rugată, dar nu uită ca la început să arunce asupra auditoriului o privire care-l vrăjește, așa încît ar putea cînta și ea fals, ca multe altele, și nimeni n-ar avea tăria să bage de seamă.

N-a lăsat deoparte nici lucrul de gherghef, izvor de bucurii nevinovate, gata oricînd să alunge plictiseala; brodează ca o zînă și ori de cîte ori apare ceva nou în materie, lucrătoarea cea mai dibace din prăvălia *Tatăl de familie* are sarcina să vină și să-i arate modelul.

Inima junei Herminie n-a zvîcnit încă, iubirea de fiică i-a îndestulat pînă acum fericirea; a făcut însă o adevărată pasiune pentru dans, pe care-l iubește la nebunie.

Cînd își ia locul la un contradans pare că se înalță cu două degete și că acuși-acuși o să-și ia zborul; dansează totuși cumpănit, fără să complice pașii; se mulțumește să se rotească lin, desfășurîndu-și grația și formele minunate; uneori însă se lasă în voia muzicii și atunci se vede de departe că dacă nu s-ar înfrîna, doamna Montessu ar avea în ea o rivală.

Alături de încîntătoarea fiică — o scosese pe Herminie de la pension — bucurîndu-se de o avere înțelept gospodărită și de o binemeritată stimă din partea semenilor, Dl. de Borose trăia pe deplin fericit și întrezărea dinaintea-i un drum încă lung; dar orice nădejde e înșelătoare și nu se poate pune temei pe viitor.

Către mijlocul lui martie trecut Dl. de Borose a fost poftit să petreacă o zi la țară, între prieteni.

Era una din zilele acelea călduroase înainte de vreme, premergătoare primăverii; de departe se auzeau bubuielile surde despre care se zice, în popor, că sînt semn că iarna își frînge gîtul; toate acestea n-au împiedicat însă ca prietenii s-o pornească la plimbare. Curînd cerul a luat însă o înfățișare amenințătoare, s-au strîns nori negri și a izbucnit o furtună înspăimîntătoare, cu tunete, ploaie și grindină.

Au fugit cu toții care încotro; Dl. de Borose a căutat adăpost sub un plop care avea crengile de jos îndoite în formă de umbrelă și părea că-l va ocroti.

Nefericit adăpost! Vîrful copacului întîlnise fluidul electric tocmai în nori; ploaia, căzînd

de-a lungul crengilor, îi servea de conductor. S-a auzit îndată un bubuit cutremurător și bietul drumeț a căzut țeapăn fără să mai apuce să scoată un geamăt.

Răpit astfel de acel soi de moarte pe care și-o dorea Cezar și asupra căreia nu era nimic de clevetit, Dl. de Borose fu înmormîntat cu toată pompa, respectîndu-se ritualul în întregime.

Coșciugul său fu urmat pînă la cimitirul Père-Lachaise de o mare mulțime de cunoscuți, care pe jos, care cu trăsura, și toți aveau numai cuvinte de laudă pomenindu-l; o voce prietenoasă rosti mișcătoarea cuvîntare de adio, care răsună dureros în inimile tuturor celor prezenți.

Herminie a fost zdrobită de o atît de mare și neașteptată nenorocire; nu s-a dat cu capul de pereți, nu și-a frînt mîinile, nu s-a lăsat să zacă în pat; și-a jelit însă tatăl atît de statornic, cu atîta amărăciune și uitare de sine, încît prietenii nădăjduiau că însuși prea plinul durerii va fi propriul său leac; nu sîntem destul de călîți ca să îndurăm multă vreme simțăminte atît de puternice.

Timpul și-a făcut deci efectul asupra inimii sale fragede; Herminie poate acum să-și pomenească tatăl, fără să izbucnească în lacrimi, dar vorbește despre el cu glas scăzut, cu o dulce cucernicie, cu o părere de rău atît de sinceră și o iubire atît de vie încît e cu neputință, auzind-o, să nu-i împărtășești mîhnirea.

Fericit fi-va cel căruia Herminie îi va îngădui s-o întovărășească pentru a duce o coroană de flori la mormîntul tatălui lor!

În capela laterală a bisericii din . . ., poate fi văzută în fiecare duminică, la liturghie, o tînără frumoasă și înaltă, însoțită de o doamnă în vîrstă. Ținuta ei e încîntătoare; un văl îi ascunde însă obrazul. Se pare totuși că trăsăturile chipului său sînt cunoscute, căci în jurul capelei se vîntură o sumedenie de tineri, cu-

vioși de ultimă oră, toți fercheși și spilcuiți, unii de-a dreptul chipeși și arătoși.

ALAIUL UNEI MOȘTENITOARE. 146. — Trecînd într-o zi din strada Păcii în piața Vendôme, m-am văzut nevoit să las să treacă alaiul celei mai bogate moștenitoare din Paris, fată de măritat pe atunci — care se întorcea din Bois de Boulogne.

Alaiul se compunea, după cum urmează, din:

1. Frumoasa moștenitoare, pe care toți o sorbeau din ochi, călărind cu multă pricepere un cal murg de toată frumusețea; costum de amazoană, albastru, cu trenă, pălărie neagră cu pene albe;

2. Tutorele său, mergînd alături, cu pas apăsat și cu un aer grav, pe potriva importanței funcțiilor sale;

3. Un grup de vreo doisprezece-cincisprezece pețitori, căutînd fiecare să atragă atenția asupra sa, care prin curtenie, care prin îndemînare în ale călăriei, care prin melancolie;

4. O trăsurică ușoară, cu o minune de atelaj, de folosit în caz de ploaie sau de oboseală; vizitiu rotofei, jockey tras prin inel;

5. Un talmeș-balmeș de slujitori călare, purtînd livrele de la toate casele, cu neputință de numărat.

Trecură . . . iar eu mi-am văzut mai departe de meditațiunile mele.

Meditațiunea a XXX-a

BUCHET

MITOLOGIE GASTRONOMICĂ. 147. — Gastereea[1] este cea de a zecea muză: ea patronează plăcerile gustului.

Ar fi dreptul ei să ceară ca universul întreg să i se supună; căci universul nu e nimic în lipsa vieții, iar tot ce viețuiește se hrănește.

Plăcerea ei e să hălăduiască pe dealurile unde rodește vița de vie, ori pe costișele înmiresmate de flori de portocal, printre care dospesc trufele, sau prin ținuturile bogate în vînat și în fructe.

Cînd binevoiește a se arăta, se întruchipează într-o fată frumoasă: centura-i ca o flacără, pletele negre, ochii albaștri-azurii, formele nespus de grațioase; frumoasă ca Venus, ea este, înainte de orice, drăgălașă foc.

Ochii muritorilor au rareori bucuria de a o vedea; au însă drept consolare, statuia zeiței. Un singur sculptor a primit îngăduința să contemple atîtea farmece, dar izbînda acestui artist îndrăgit de zei a fost atît de mare încît oricine îi privește opera își închipuie că recunoaște în ea chipul femeii iubite.

Gastereea are altare în multe locuri; dar cel mai drag inimii ei este orașul acesta, rege al lumii, care a întemnițat Sena între palatele sale de marmură.

---

[1] de la lat. *gaster*, stomac.

Templul său e clădit pe faimosul munte căruia Marte i-a dat numele său; temelia e un uriaș soclu de marmură albă, împrejmuit de o sută de trepte pe care se poate urca din toate părțile.

În stînca aceasta slăvită sînt săpate tainicele subterane unde arta cercetază natura și o supune legilor sale.

Aici aerul, apa, fierul și focul, puse în acțiune de mîini îndemînatice, taie, îmbină, macină, amestecă, pentru a produce efecte de a căror cauză prostimea n-are habar.

De aici ies, la ceasurile hotărîte de zei rețete minunate ai căror autori rămîn, din propria lor dorință, necunoscuți, căci fericirea lor e în conștiință, iar răsplata stă în credința că au lărgit hotarele cunoașterii și au adus oamenilor cîteva bucurii noi.

Templul, monument unic de arhitectură simplă și maiestuoasă, e susținut de o sută de coloane de matostat și luminat de o cupolă aidoma boltei cerești.

Nu vom intra în amănunt descriind minunățiile aflate în acest palat; vom spune doar — și va fi de ajuns — că sculpturile ce împodobesc frontoanele, ca și basoreliefurile din afara zidurilor cinstesc memoria oamenilor care au fost de folos semenilor prin invențiuni utile ca, de pildă, întrebuințarea focului pentru nevoile vieții, născocirea plugului și altele asemenea.

Departe de palat, în sanctuar, se află statuia zeiței: se sprijină cu mîna stîngă de un cuptor, iar în dreapta ține preparatele cele mai îndrăgite de către adoratorii săi.

Baldachinul de cristal se sprijină pe opt coloane, tot din cristal; coloanele acestea, învăluite necontenit de flăcări electrice, răspîndesc în acel loc sfințit o lumină ce are în sine ceva divin.

Cultul zeiței e simplu: în fiecare zi, la răsăritul soarelui, preoții vin să ia cununa de flori de pe fruntea statuii, așază o alta proaspătă și cîntă în cor unul din sumedenia de imnuri

prin care poezia slăvește bunurile dăruite de zeiță omenirii.

Preoții sînt în număr de doisprezece, maimarele lor fiind cel mai vîrstnic dintre ei; sînt aleși printre oamenii cei mai învățați; dar și dintre aceștia cei mai chipeși au întîietate. Au ajuns cu toții la vîrsta de mijloc; vor ajunge, poate, pînă la bătrînețe, niciodată însă pînă la șubrezenie și slăbiciune: sînt apărați de aerul pe care-l respiră în templu.

Zeița are tot atîtea sărbători cîte zile într-un an, căci nu-i zi în care să nu-și reverse binefacerile; totuși o zi anume îi este consacrată ei și numai ei: este ziua de DOUĂZECI ȘI UNU SEPTEMBRIE, numită *marele halel gastronomic*[1].

În acea zi solemnă orașul rege este, încă, din zorii zilei, împrejmuit de nouri de tămîie; oamenii din popor, încununați cu flori, străbat străzile intonînd cîntece de slavă; cetățenii orașului își vorbesc cu bunăvoință socotindu-se cu toții rude dragi și apropiate; inimile se simt mișcate de dulci simțăminte; aerul se umple de iubire și răspîndește în tot locul dragostea și prietenia.

O parte a zilei trece cu aceste revărsări de duioșie, iar la ora știută mulțimea se îndreaptă către templu, unde urmează să se celebreze banchetul sacru.

În sanctuar, la picioarele statuii, e gata întinsă o masă, destinată colegiului preoților. La o altă masă, așezată sub cupolă, vor lua loc o mie două sute de oaspeți de ambele sexe. Artele, toate cîte sînt, au ajutat la împodobirea acestor mese; ceva de atît de mult bun-gust nu s-a ivit niciodată în palatele regești.

Preoții sosesc cu pas măsurat și cu un aer grav; sînt înveșmîntați într-o tunică albă din

[1] *Halel* (ebr. „a lăuda"), desemnarea acelui psalm inserat, la cele trei *sărbători ale mersului la zid*, ca și la *Hanukka* și la *sărbătoarea lunei noi*, în serviciu divin — psalmii 113—118. Psalmul 136 este numit și marele *Halel*.

lină de Caşmir, cu poalele brodate în roşu-aprins, strîns într-o centură de aceeaşi culoare; pe chipul lor se vede sănătatea şi bunătatea; se salută unul pe celălalt şi iau loc la masă.

Servitorii, îmbrăcaţi în cămăşi de in, le-au şi pus în faţă farfuriile pline; nu apar niciodată mîncăruri de rînd făcute pentru a potoli nevoi grosolane; la masa aceasta augustă se servesc numai feluri socotite vrednice de atare cinstire, ce ţin de sfera transcendentului atît prin alegerea materialelor cît şi prin profunzimea meşteşugirii lor.

Venerabilii consumatori sînt mai presus de funcţiunile lor fireşti: conversaţia lor, domoală şi cu miez, are ca subiect minunăţiile creaţiunii şi puterea meşteşugurilor; ei mănîncă fără grabă şi savurează temeinic; s-ar zice, din mişcarea mlădioasă a obrajilor, că fiecare dintre ei are felul lui de a muşca; dacă se întîmplă să-şi treacă limba peste buzele unse, autorul mîncărurilor cu pricina dobîndeşte o glorie nemuritoare.

Băuturile de după fiecare fel sînt şi ele la înălţimea acestui banchet; le toarnă în pahare douăsprezece fete alese, pentru acea zi, de către un comitet de pictori şi de sculptori; au fost îmbrăcate în tunici ateniene, veşmînt fericit ce dă la iveală frumuseţea fără a stînjeni pudoarea.

Preoţii zeiţei nu-şi întorc privirea în chip fătarnic cînd mînuţele lor drăgălaşe le aduc deliciile celor două lumi; dar, în vreme ce se desfată admirînd cea mai frumoasă lucrare a creatorului, înţeleapta cumpătare nu-i părăseşte o clipă: simţămînt dublu, ce reiese din felul lor de a mulţumi şi de a bea.

De jur împrejurul acestei mese de taină se învîrt regi, principi, străini de vază, veniţi din toate colţurile lumii; păşesc în tăcere şi iau seamă la tot ce văd, căci au venit anume pentru a învăţa marea artă de a mînca bine, artă complicată şi necunoscută multor popoare.

În vremea asta, oaspeţii de la masa din templu sînt cu toţii însufleţiţi de o veselie de nimic umbrită, datorată mai cu seamă faptului că nici unul nu s-a aşezat alături de femeia căreia îi spusese deja totul. Aşa a fost voia zeiţei.

La această masă imensă au fost poftiţi savanţi de ambele sexe ce-au îmbogăţit arta prin descoperirile lor, amfitrioni ce îndeplinesc cu atîta graţie îndatoririle ospitalităţii franceze, călători învăţaţi cărora societatea le datorează atîtea mărfuri de import plăcute şi folositoare, şi acei oameni miloşi care hrănesc sărăcimea cu ceea ce le prisoseşte şi cu îmbelşugatele rămăşiţe de la masa lor.

Pe locul lăsat liber din mijlocul mesei — care e rotundă — trec slujbaşii însărcinaţi cu decuparea cărnurilor şi cu împărţirea farfuriilor; ei poartă de la un capăt la altul al mesei tot ce ar putea pofti oaspeţii.

Aici e locul risipei de bunătăţi pe care natura, în marea-i dărnicie, le-a născocit pentru hrana omenirii. Comori ce preţuiesc însutit îmbinîndu-se între ele, metamorfozîndu-se prin arta bucătarilor. Vrăjitorii aceştia au împreunat cele două lumi, au adunat la un loc regnurile şi au apropiat depărtările; aroma ce se înalţă din acele savante preparate înmiresmează aerul şi îl umple de miresme aţiţătoare.

În tot acest timp flăcăi chipeşi şi ferchezuiţi trec prin spatele comesenilor îmbiindu-i necontenit cu cîte o cupă cu vin de soi, vinurile trecînd de la cele cu strălucire de rubin la cele de culoarea mai ştearsă a topazului.

Din vreme în vreme muzicanţi iscusiţi, aflaţi în galeriile de sub boltă, fac să răsune templul de melodii armonioase, simple şi savante totodată.

Capetele se ridică atunci, toată lumea ascultă cu luare aminte iar conversaţiile încetează, pentru a reîncepe curînd, mai însufleţite încă: pare că acest nou dar al zeilor a împrospătat închipuirea şi a încălzit inimile.

De îndată ce a trecut timpul hotărît pentru plăcerea ședерii la masă, colegiul preoților înaintează spre sala festinului; vin să ia și ei parte la banchet, să se amestece printre oaspeți și să bea împreună cu ei ceașca de cafea moca pe care legiuitorul Orientului o îngăduie supușilor săi. Licoarea aceasta parfumată fumegă în vase aurite; frumoasele din sanctuar trec printre comeseni pentru a împărți zahărul ce-i îndulcește amăreala. Sînt încîntătoare: și totuși, aerul respirat în templul zeiței Gastereea are o asemenea înrîurire că inima nici unei femei nu se lasă pradă geloziei.

În sfîrșit, mai marele preoților intonează imnul de recunoștință; glasurile tuturor, ca și melodia instrumentelor, se topesc în același cîntec: omagiul acesta al inimilor se înalță către cer și astfel slujba ia sfîrșit.

Abia atunci începe și poporul să chefuiască, căci nici o sărbătoare nu-i vrednică de acest nume dacă poporul nu are parte de bucurie.

Pe toate străzile, în toate piețele, în fața tuturor palatelor au fost întinse mese al căror capăt nu se vede cu ochiul liber. Fiecare se așază unde nimerește; întîmplarea pune alături oameni de toate vîrstele, din toate stările, din toate cartierele; mîinile se întîlnesc și se strîng prietenește: nu vezi decît chipuri surîzătoare.

Deși marele oraș nu-i atunci decît un imens refectoriu, mărinimia negustorilor asigură belșugul mesei, iar cîrmuitorii veghează părintește la buna rînduială, pentru ca nu cumva să fie încălcate ultimele hotare ale bunei cuviințe.

Se aude, curînd, o muzică sprințară și săltăreață, care îndeamnă la dans, atît de drag tineretului.

Au fost pregătite dinainte săli încăpătoare, scene mișcătoare și tot soiul de băuturi răcoritoare.

Vin cu toții, unii pentru a dansa, alții doar pentru a privi și a le ține isonul celor dintîi; stîrnesc rîsul cei cîțiva bătrînei care, însuflețiți de vremelnice văpăi, se trezesc punînd la picioarele frumuseții omagii de-o clipă; dar cultul zeiței și solemnitatea zilei iartă totul.

Petrecerea ține multă vreme într-un elan neobosit și o veselie neștirbită; clopotul ce anunță ceasul odihnei e de aceea prilej de mîhnire. Totuși, nimeni nu se împotrivește; totul s-a petrecut după cuviință; fiecare se duce la culcare mulțumit de ziua aceasta fără de pereche, nădăjduind multe de la un an început sub auspicii atît de fericite.

TRANZIȚIE

Cine m-a citit pînă aici cu atenția pe care am căutat să o stîrnesc și să o țin trează a văzut că am țintit, scriind, către două țeluri, pe care nu le-am pierdut din vedere nicicînd: primul, să pun bazele teoretice ale *gastronomiei,* pentru ca ea să-și poată ocupa, în șirul științelor, locul ce i se cuvine negreșit; al doilea, să definesc cu precizie ce trebuie înțeles prin *gurmanderie* și să o despart pentru totdeauna de lăcomia și de necumpătarea cu care a fost de atîtea ori și atît de nedrept confundată.

Echivocul a fost cauzat de moraliști necruțători care, amăgiți de o rîvnă nelalocul ei, au voit să vadă excese acolo unde nu era decît petrecere cuviincioasă; căci comorile creațiunii nu sînt făcute pentru a fi călcate în picioare. Vorba lor a fost apoi răspîndită și de unii grămătici ursuzi care dădeau definițiile orbește și defăimau *in verba magistri.*

E vremea să sfîrșim cu soiul acesta de încurcături; acum toată lumea e lămurită; lucrul e atît de adevărat încît, dacă nu-i om care să nu-și mărturisească o mică înclinație gastronomică, cu care se mai și fălește, nu-i unul, totodată, care să nu ia drept insultă grosolană acuzația de lăcomie, de lipsă de măsură ori de neînfrînare.

Îmi pare că ce am scris pînă acum asupra acestor două puncte cardinale e o demonstrație în lege, de care se va lăsa convins oricine nu e de rea credință. Aș putea deci să-mi las pana și să socot că am dus la bun sfîrșit sarcina ce singur mi-am luat-o; adîncind însă subiecte atît de cuprinzătoare mi-au venit în minte o mulțime de lucruri ce mi-au părut bune de pus pe hîrtie, întîmplări cu siguranță necunoscute, vorbe de duh născute sub ochii mei cîteva rețete merituoase și alte asemenea delicatese.

Presărate în porțiunea teoretică, ar fi dăunat ansamblului; adunate la un loc ele vor fi, sper, citite cu plăcere, deoarece, făcînd haz, cititorul va putea descoperi cîteva adevăruri experimentale și cîteva amănunte folositoare.

Așijderea, cum am dat deja de știre, urmează să fac loc unui strop de biografie, din aceea ce nu aduce nici bîrfeli, nici răstălmăciri. Răsplata muncii am căutat-o în această parte, în care mă regăsesc pe mine însumi împreună cu prietenii mei. Atunci, mai cu seamă, cînd viața se apropie de sfîrșit, ne este tot mai scump *eul* nostru, din care, negreșit, fac parte și prietenii.

Cu toate acestea nu ascund că m-am cam îngrijorat recitind fragmentele referitoare la persoana mea.

Neliniștea venea de la ultimele, cele mai noi lecturi ale mele și de la comentariile cu care au fost întîmpinate unele memorii aflate la îndemîna tuturor.

Mă temeam ca nu cumva vreun ins cusurgiu, ce va fi avut digestia greoaie și somnul frămîntat, să nu se apuce să zică: „Dar uite că profesorul nu-și află nici o hibă! Dar profesorul nu contenește a se vorbi de bine pe el însuși! Dar uite că profesorul... Ia priviți-l pe profesor cum..."

La care eu răspund dinainte, așezîndu-mă în apărare, că cel ce nu vorbește de rău pe nimeni are tot dreptul să se privească pe sine cu oarecare îngăduință; și că nu văd de ce aș fi eu dat la o parte din propria-mi bunăvoință,

eu care am fost întotdeauna străin de orice simțământ de ură.

După acest răspuns, întemeiat pe realitate, cred că pot fi liniștit, la adăpost în mantaua mea de filozof; iar pe cei ce o țin pe-a lor îi declar *semănători de ceartă! Semănători de ceartă!* Ocară nouă, pentru care cer un brevet de invenție, căci eu cel dintîi am descoperit că închide în sine o adevărată excomunicare.

VARIETĂȚI

I

OMLETA PAROHULUI. Toată lumea știe că doamna R***[1] a ocupat la Paris, vreme de douăzeci de ani și fără nici o împotrivire, tronul frumuseții. Se mai știe că era din cale-afară de milostivă și că în anumite vremuri lua parte la mai toate acțiunile care aveau rostul de a alina nenorocirea, mai sfîșietoare uneori în capitală decît oriunde altundeva.*

Avînd ceva de vorbit, în această chestiune, cu Dl. paroh din ..., i-a făcut o vizită către ora cinci după-amiază și s-a mirat foarte găsindu-l deja la masă.

Scumpa noastră prietenă, locuind în strada Mont-Blanc, credea că la Paris toată lumea lua cina la ora șase și nu știa că fețele bisericești încep să cineze mult mai devreme, deoarece mulți dintre ei mai iau seara o gustare ușoară.

---

[1] Doamna Récamier.

* Mai de plîns încă sînt aceia a căror mizerie rămîne necunoscută, căci trebuie să le facem dreptate parizienilor și să spunem că sînt miloși și îndurători. În anul X fixasem o mică pensie săptămînală pentru o călugăriță bătrînă care zăcea undeva, într-o cameră de sub pod, pe jumătate paralizată. Din pomenile căpătate de la vecini, prea buna bătrînă izbutea să trăiască binișor, ba mai și hrănea o soră conversă care își legase soarta de a sa.

Doamna R*** dori să facă cale-ntoarsă; parohul însă o pofti înăuntru, fie pentru că treburile despre care urmau să discute nu aveau cum să-i strice pofta de mîncare, fie pentru că o femeie frumoasă nu deranjează niciodată pe nimeni, fie pentru că și-a dat seama că nu-i lipsea decît un partener de conversație pentru a-și transforma salonul într-un paradis gastronomic.

Într-adevăr, masa era pusă și totul strălucea de curățenie; un vin vechi sclipea într-o carafă de cristal; serviciul de masă era din porțelan alb de prima calitate; mîncărurile se păstrau calde, fiind ținute pe vase cu apă clocotită; iar în apropiere, gata să asculte poruncile, se afla o slujnicuță, smerită și frumușică totodată.

Masa propriu-zisă se plasa undeva între cumpătare și savantlîc. Tocmai dispăruse o supă cu sos de creveți, iar în loc apăruse un păstrăv, din soiul numit lostriță, o omletă și o salată.

„Din alcătuirea cinei mele veți afla ceva ce poate nu știați, zise pastorul zîmbind: astăzi e zi de post după regulile bisericești". Prietena noastră dădu din cap ca și cum n-ar fi auzit nimic nou; dar unele tainice destăinuiri ne spun că s-a îmbujorat la față, ceea ce nu l-a împiedicat pe paroh să-și vadă de mîncare.

Dînsul s-a pus pe treabă, începînd cu păstrăvul, și anume de la cap la coadă; sosul, se vedea cît de colo, era opera unor mîini iscusite, drept care pe fruntea pastorului se iviră semnele unei mari mulțumiri lăuntrice.

După acest prim fel, a venit rîndul omletei care era rotundă, pîntecoasă și bine coaptă.

De la prima lingură, din pîntecele omletei a prins a se scurge o zeamă groasă, deopotrivă de ispititoare și pentru văz și pentru miros; pe cît se vedea, toată omleta era foarte zemoasă, iar draga de Juliette ne-a mărturisit că îi lăsase gura apă.

Ceea ce nu i-a scăpat parohului, învățat să deslușească slăbiciunile omenești; avînd aerul

că răspunde întrebării pe care doamna R***, stăpînindu-se, n-o pusese: „Este o omletă cu ton, zise el; bucătăreasa mea e mare meșteră la așa ceva; puțini sînt cei ce-o gustă fără să-i aducă laude. — Nu-i de mirare, răspunse doamna, care locuia în Chaussée d'Antin; o omletă atît de ispititoare n-a apărut niciodată pe mesele noastre mondene".

A venit apoi salata (eu o recomand tuturor celor ce se încred în mine; salata răcorește fără a pricinui nici un neajuns și întărește fără a irita; vorba mea e că întinerește).

Cina nu a dăunat cu nimic conversației. Cei doi au discutat despre treburile ce prilejuiseră vizita, despre războiul care era în toi pe atunci, despre noutățile zilei, despre nădejdile Bisericii și despre alte subiecte binevenite în timpul mesei, din acelea ce îngăduie să fie înghițită o cină proastă și înfrumusețează una bună.

La vremea cuvenită a sosit desertul: era o bucată de brînză de Semoncel, trei mere de Calville și un borcănaș cu dulceață.

La sfîrșit, slujnica a adus mai aproape o măsuță rotundă, numită *guéridon* din cele care se întîlneau mai demult prin toate casele, pe care a așezat o ceașcă de cafea moca limpede, fierbinte, a cărei aromă s-a răspîndit în toată camera.

După ce a sorbit-o *(sipped)* preotul și-a spus rugăciunile și ridicîndu-se, a mai spus: „Nu iau niciodată lichioruri tari, sînt băuturi de prisos; le ofer întotdeauna oaspeților mei, dar eu unul nu beau niciodată. În felul acesta îmi rezerv un sprijin pentru bătrînețe, dacă bunul Dumnezeu îmi va îngădui să ajung pînă acolo".

Cu una, cu alta, timpul trecu și a bătut de ora șase; doamna R*** s-a zorit să urce în trăsură, căci în seara aceea invitase la cină cîțiva prieteni; printre care mă aflam și eu. A întîrziat, *după cum îi era obiceiul;* dar a sosit, în fine, încă sub impresia a tot ce văzuse și adulmecase.

N-am vorbit, cît a durat masa, decît despre meniul parohului și mai cu seamă despre omleta lui cu ton.

Doamna R*** a lăudat-o în fel și chip, pomenindu-i cînd grosimea, cînd rotunjimea, cînd rumeneala; și cum toate aceste amănunte erau neîndoielnice, a fost hotărît, în unanimitate, că nu putea fi decît delicioasă. Fiecare a rezolvat, în felul său, o adevărată ecuație gustativă.

Odată încheiat acest subiect am trecut la altele și nici nu ne-am mai gîndit la el. Eu, însă, care mă îndeletnicesc cu răspîndirea adevărurilor folositoare, am crezut de datoria mea să scot la lumină un fel de bucate ce mi se pare sănătos și plăcut totodată. I-am dat bucătarului meu însărcinarea să facă rost de rețetă; fără să lase de o parte nici un amănunt; o pun la îndemîna amatorilor cu atît mai bucuros cu cît n-am găsit-o în nici un rețetar.

PREPARAREA OMLETEI CU TON. Pentru șase persoane se iau doi lapți de crap spălați bine, care se albesc ținîndu-se cinci minute în apă clocotită și ușor sărată.

Se ia o bucată de ton cît un ou de găină, la care se adaugă o hașmă tăiată foarte mărunt.

Se toacă împreună laptii și tonul, în așa fel încît să se amestece bine, apoi totul se aruncă într-o tigaie împreună cu o bucată mărișoară de unt foarte proaspăt, ca să se perpelească puțin pînă ce se topește untul. Aici e secretul omletei.

Se ia a doua bucată, cam la fel de mare, de unt, care se freacă cu pătrunjel și arpagic, iar apoi se unge un platou în formă de pește, în care se va așeza omleta; se stropește cu suc de lămîie și se pun la o parte, pe cenușă caldă.

Se bat douăsprezece ouă (cu cît mai proaspete cu atît mai bine), peste ouăle bătute se toarnă *sauté*-ul de lapți și ton și se amestecă bine, ca să se pătrundă între ele.

În continuare se face omleta în mod obișnuit, veghind să iasă crescută, deasă și molcuță. Se așază cu grijă pe platoul deja pregătit s-o primească și se servește caldă.

E un fel ce trebuie ținut pentru dejunurile fine, pentru întrunirile de amatori unde lumea știe ce face și unde se mănîncă chibzuit; să fie neapărat stropită cu un vin bun, vechi și va fi o minunăție.

NOTE TEORETICE PRIVIND PREPARAREA.

1 — Lapții și tonul se înăbușă fără să fiarbă, ca să nu se întărească, altminteri nu s-ar mai amesteca bine cu ouăle.

2 — Platoul trebuie să fie adînc, pentru ca sosul să se adune și să poată fi servit cu lingura.

3 — Platoul să fie ușor încălzit; dacă e rece, porțelanul va lua toată căldura omletei; nu i-ar mai rămîne nici cît să topească sosul de unt peste care a fost așternută.

II

OUĂ ÎN SOS DE FRIPTURĂ. Călătoream, într-o zi, împreună cu două doamne pe care le însoțeam pînă la Melun.

Nu porniserăm la drum foarte de dimineață, așa că sosirăm la Montgeron cu o poftă de mîncare ce amenința să nimicească tot ce-am fi întîlnit în cale.

Amenințări vane, căci hanul la care am tras, deși arăta destul de bine, era lipsit de merinde: trecuseră trei diligențe și trei căruțe de poștă și, aidoma lăcustelor din Egipt, devoraseră totul.

Așa zicea bucătarul.

Totuși, slugile învîrteau, în văzul tuturor, o frigare încărcată cu o halcă de berbec de toată frumusețea, asupra căreia doamnele, din obișnuință, aruncau ocheade cochete.

Vai! nu se uitau încotro trebuia; jigoul era proprietatea a trei englezi care-l aduseseră cu ei și îl așteptau fără grabă, bînd șampanie *(prating over a bottle of champagne)*.

„Dar, cel puțin, am zis cu glas jumătate necăjit, jumătate rugător, n-ați putea să ne faceți o papară în zeama acestui jigou la frigare? Ne-am resemna cu niște ouă astfel gătite și cu o cafea cu lapte. — Oh, cum să nu! răspunse bucătarul, zeama cărnii ne aparține prin dreptul public, așa că vă voi face pe plac neîntîrziat". Și pe loc s-a apucat să spargă ouăle cu mare băgare de seamă.

Văzîndu-l prins cu treaba asta, m-am apropiat de foc; și, scoțînd din buzunar un cuțit de călătorie, am făcut opritei bucăți de carne douăsprezece răni adînci, prin care sucul urma să se scurgă pînă la ultima picătură.

La această primă operațiune am adăugat vegheatul asupra gătirii ouălor, de teamă să nu se întîmple vreo scăpare în dauna noastră. Cînd mîncarea a fost gata am luat-o și am dus-o într-una din odăile ce ni se pregătiseră.

Acolo ne-am înfruptat din ea și am făcut mare haz, zicînd că, de fapt, noi înghițeam substanța cărnii și nu le lăsaserăm englezilor decît truda să mestece resturile.

III

VICTORIE NAȚIONALĂ. În vremea șederii mele la New York mergeam uneori să-mi petrec seara într-un local, jumătate cafenea, jumătate cîrciumă, ținut de un oarecare jupîn Little, unde găseai dimineața supă de broască țestoasă, iar seara toate răcoritoarele obișnuite în Statele Unite.

Tot acolo îi invitam, cel mai adesea, pe vicontele de la Massue și pe Jean-Rodolphe Fehr, fost comersant în Marsilia, emigranți și ei ca și mine; îi ospătam cu *welsh rabbit**, pe care îl stropeam cu *ale* sau cu cidru, și

* Englezii numesc, în chip epigramatic, *welsh rabbit* (iepure galez), o bucată de brînză rumenită pe o felie de pîine. Firește nu e ceva la fel de sațios ca și iepurele; dar îți deschide pofta de băutură, face ca vinul să pară mai bun, și e foarte la locul său la desert, la mesele între amici.

așa seara trecea binișor, stînd la taclale despre nefericirile, plăcerile și nădejdile noastre de atunci.

Acolo am făcut cunoștință cu dl. Wilkinson, plantator din Jamaica, și cu încă un ins, ce-i era de bună seamă prieten, căci nu se despărțea de el niciodată. Acesta din urmă, al cărui nume nu l-am aflat niciodată, era unul dintre oamenii cei mai neobișnuiți, pe care i-am cunoscut: avea fața pătrată, ochii vioi, și părea că studiază cu mare atenție tot ce-l înconjoară; însă nu vorbea niciodată, iar trăsăturile lui erau ca ale unui orb. Atîta doar că atunci cînd auzea o glumă sau o vorbă de duh, chipul i se înveselea brusc, închidea ochii și, deschizînd o gură cît o șură, scotea un chicotit prelung, ceva între rîs și acel nechezat numit în englezește *horse laugh;* după care totul revenea la ordine, iar el reintra în obișnuita-i necuvîntare: era aidoma fulgerului ce sfîșie norii. Cît despre Dl. Wilkinson, ce părea în vîrstă de vreo cincizeci de ani, el avea manierele și întreaga înfățișare a unui om din lumea bună *(of a gentleman).*

Acești doi englezi păreau să țină la societatea noastră și luaseră parte deja, cu mare bucurie, la gustarea frugală ce-o ofeream prietenilor mei, cînd, într-o seară, Dl. Wilkinson m-a luat de-o parte pentru a-mi spune că își pusese în gînd să ne invite pe toți trei la cină.

I-am mulțumit; și socotind că eram în drept să hotărăsc într-o împrejurare în care eu eram, neîndoielnic, personajul principal, am primit în numele tuturor; așadar, am rămas înțeleși să ne întîlnim a doua zi, la ora trei.

Seara a trecut ca de obicei; dar cînd dădeam să ies din local, chelnerul *(waiter)* m-a tras deoparte și m-a înștiințat că jamaicanii comandaseră o masă foarte gustoasă; că porunciseră ca băuturile să fie de prima mînă, căci în ochii lor invitația era o provocare la

luptă pentru a vedea cine ține mai bine la băutură; și că omul cu gura mare spusese că trăgea nădejde ca el, de unul singur, să îi bage pe franțuji sub masă.

Vestea aceasta m-ar fi îndemnat să las baltă chiolhanul de a doua zi, dacă lucrul s-ar fi putut face fără a-mi păta onoarea, căci am ocolit întotdeauna soiul acesta de orgii, dar era cu neputință. Englezii ar fi strigat în gura mare că noi nu îndrăzniserăm nici să ne prezentăm pe cîmpul de luptă și că numai văzîndu-i am dat înapoi; așadar, cu toate că știam ce ne așteaptă, am urmat maxima mareșalului de Saxa, dacă vinul tot a fost tras în sticle, să ne pregătim să-l bem.

Eram destul de îngrijorat; dar, de fapt, nu pentru mine eram îngrijorat.

N-aveam nici o îndoială că îi voi învinge cu ușurință pe cei doi englezi, foarte probabil măcinați de băuturi spirtoase, avînd în vedere că eram mai tînăr, mai înalt și mai viguros decît gazdele noastre și, pe deasupra, deloc șubrezit de excese bahice.

Desigur, dacă aș fi rămas în picioare eu singur între toți ceilalți patru, aș fi fost proclamat învingător; numai că victoria aceasta personală ar fi fost umbrită de căderea celor doi compatrioți ai mei, ce ar fi fost cărați afară laolaltă cu învinșii, în starea jalnică de după o asemenea înfrîngere. Doream să-i cruț de asemenea ocară; într-un cuvînt, voiam triumful națiunii și nu doar cel al individului. Ca urmare i-am chemat la mine pe Fehr și pe la Massue și le-am ținut o cuvîntare pe un ton aspru și hotărît, ca să le aduc la cunoștință temerile mele; i-am îndemnat să bea cu înghițituri mici, pe cît se putea, să mai verse cîte puțin vin cît eu voi abate atenția adversarilor, și mai ales să mănînce pe îndelete și să aibă un pic de poftă de mîncare pe toată desfășurarea luptei, căci alimentele, amestecîndu-se cu băuturi, le mai domolesc focul și le împiedică să urce la cap cu atîta repeziciune; la sfîrșit am împărțit o farfurie

cu migdale amare, care aveau faima că taie din tăria vinului.

Înarmați astfel, din punct de vedere fizic și moral, ne-am dus la cîrciuma lui Little unde ne-am întîlnit cu jamaicanii și nu peste mult ni s-a servit cina și anume o bucată uriașă de *roastbeef*, un curcan la cuptor, o fiertură de rădăcinoase, o salată de varză și o tartă cu dulceață.

Am băut *à la française*, adică vinul a fost servit de la începutul mesei: era un *rosé* foarte bun, pe atunci mult mai ieftin acolo decît în Franța, deoarece sosiseră, unul după celălalt, mai multe vase încărcate cu vin, așa că ultimele se vînduseră foarte prost.

Dl. Wilkinson cinstea vinul de minune, ne poftea să mîncăm după exemplul lui, prietenul său părea scufundat în farfurie, nu scotea o vorbă, ne urmărea cu coada ochiului și zîmbea din colțul buzelor.

Eu unul eram vrăjit de cei doi tovarăși ai mei. La Massue, deși înzestrat cu un apetit destul de zdravăn, alegea bucățile ca o cuconiță; iar Fehr făcea dispărut, cu multă îndemînare, cîte un pahar într-o găletușă pentru bere ce se afla la capătul mesei. În ce mă privește, le țineam piept englezilor fără nici o bătaie de cap și pe măsură ce mergeam înainte mă simțeam tot mai încrezător în forțele mele.

După vinul *rosé* a urmat vinul de Porto, după Porto, Madeira, la care am zăbovit destul de mult.

A sosit și desertul, compus din unt, brînzeturi, nuci de cocos și de hickory[1]. Era momentul toasturilor; am băut fără să ne zgîrcim în cinstea regilor, în cinstea libertății popoarelor și frumuseții doamnelor; împreună cu Dl. Wilkinson am închinat în sănătatea fiicei

[1] Hickory este un arbore din America de Nord, din familia nucului. Se deosebește prin lemnul său foarte rezistent, folosit în construcția ambarcațiunilor, a schiurilor etc.

sale Mariah, despre care ne-a asigurat că este cea mai frumoasă făptură din toată insula Jamaica.

După vin ni s-au adus spirtoasele, anume rom și rachiuri, din vin, din grăunțe și din fragi; o dată cu spirtoasele ne-a venit gust să cîntăm: am văzut că atmosfera se încingea. Mi-era teamă de spirtoase; le-am ocolit cerînd punci; patronul însuși ni l-a adus într-un bol, gata pregătit, desigur, și numai bun pentru patruzeci de persoane. În Franța nu avem castroane atît de adînci.

Văzîndu-l însă mi-a venit inima la loc; am mîncat cinci-șase feliuțe de pîine prăjită unse cu un unt minunat de proaspăt și am simțit că forțele-mi renasc. Am aruncat așadar o privire pătrunzătoare asupra a tot ce se afla de jur împrejurul meu, căci începusem a-mi face griji cu privire la sfîrșitul sindrofiei: cei doi prieteni ai mei se țineau tare; beau curățind niscaiva nuci de hickory. Dl. Wilkinson avea obrajii stacojii, privirea tulbure, părea dărîmat; prietenul său tăcea ca întotdeauna, dar capul îi fumega ca un samovar, iar gura uriașă i se strînsese pungă. Am văzut că se apropia catastrofa.

Într-adevăr, Dl. Wilkinson, care tresărise și se trezise brusc, s-a ridicat în picioare și a intonat cu voce destul de puternică aria națională *Rule Britannia;* dar n-a izbutit nicidecum să cînte mai departe, forțele l-au părăsit, și s-a lăsat să cadă pe scaun, iar de acolo a lunecat sub masă. Amicul, văzînd în ce hal ajunsese, a scos unul dintre cele mai falnice rînjete ale sale și, aplecîndu-se ca să-i dea o mînă de ajutor, a căzut și el alături.

Mi-e peste putință să descriu ce mare mulțumire mi-a adus dintr-o dată deznodămîntul acesta și ce piatră mi-a luat de pe inimă. Am sunat fără să mai aștept. Little a urcat în séparé-ul nostru și după ce i-am adresat oficiala frază „Aveți grijă ca acestor domni să li se dea cuvenitele îngrijiri" am băut și cu

el un ultim pahar de punci în sănătatea numiților domni. Chelnerul a venit repede, aducînd cu el cîțiva băieți de sală ca ajutoare; i-au înșfăcat pe cei doi învinși și i-au dus acasă *cu picioarele înainte,* după regula *the feet foremost**; amicul cu desăvîrșire țeapăn, Dl. Wilkinson încercînd întruna să cînte *Rule Britannia.*

A doua zi ziarele din New York, urmate de cele din toate statele, istoriseau cu destul de mare precizie ce se întîmplase, adăugînd că cei doi englezi se îmbolnăviseră în urma acestei pățanii, drept care m-am dus să-i văd la ei acasă. L-am găsit pe amic încă răvășit de pe urma unei puternice indigestii, iar pe Dl. Wilkinson țintuit de scaun din pricina unei crize de gută, iscată, probabil, de bătălia noastră bahică. Dl. Wilkinson îmi dădu a înțelege că e mișcat de gestul meu și îmi spuse, între altele: *„Oh! dear sir, you are very good company, indeed, but too hard a drinker for us".***

IV

SPĂLATUL. Am scris că moravurile noastre, gingașe cum sînt nu se împacă cu vomitoriul romanilor; teamă mi-e că m-am cam grăbit să-mi dau cu presupusul și că va trebui să mă dezic de cele spuse.

Să mă explic.

Cu vreo patruzeci de ani în urmă mai multe persoane din înalta societate, femei în mare parte, își luaseră obiceiul să-și curețe gura după masă.

În acest scop, în clipa în care se ridicau de la masă, se întorceau cu spatele la ceilalți; lacheul le aducea un pahar cu apă; luau o

* În engleză expresia se folosește pentru a-i indica pe cei ce sînt cărați în spate, fie ei morți sau beți.

** Dragă domnule, sînteți cu adevărat un foarte bun tovarăș de petrecere, dar un băutor prea vajnic pentru noi.

gură de apă, pe care o scuipau deîndată pe farfurioară; lacheul scotea pe loc paharul și farfurioara, așa că totul se termina atît de repede încît manevra trecea aproape nebăgată în seamă. Obiceiul s-a schimbat în zilele noastre.

În casa ce se fălește cel mai tare cu manierele sale alese servitorii aduc fiecărui musafir, după desert, cîte un castron cu apă rece în care se mai află un pahar cu apă caldă. În văzul tuturor, fiecare își moaie degetele în apa rece ca și cum s-ar spăla și trage o dușcă din apa caldă, cu care face o gargară zgomotoasă și pe care o scuipă înapoi în pahar sau în castron.

Nu sînt singurul care s-a ridicat împotriva acestei inovații pe cît de nefolositoare, pe atît de necuviincioasă și dezgustătoare.

Nefolositoare, deoarece la toți cei care știu cum să mănînce gura rămîne curată la sfîrșitul mesei: s-a curățat fie cu un fruct, fie cu ultimele pahare băute de obicei la desert. Cît despre mîini, trebuie întrebuințate fără a fi murdărite; și oare nu are fiecare musafir șervetul său cu care se poate șterge?

Necuviincioasă, deoarece e un principiu general că orice spălare trebuie ascunsă în taina odăii de baie.

Inovație *dezgustătoare* înainte de toate; căci pînă și gura cea mai frumoasă și fragedă își pierde farmecul cînd devine organ de evacuare; dar cînd e vorba de o gură ce nu mai e nici frumoasă, nici fragedă? Ce să mai zicem de acele scobituri enorme care, deschizîndu-se, lasă să se vadă o groapă ce-ar părea fără fund de nu s-ar ivi totuși niscaiva pietricele fără nici o formă, deteriorate de vreme? *Proh pudor!*[1]

Pînă la asemenea caraghioslîcuri am ajuns, fandosindu-ne cu o prefăcută curățenie ce nu se potrivește nici cu rînduielile, nici cu gusturile noastre.

[1] Cîtă lipsă de sfială!

Odată trecute anumite limite, nu se mai poate ști care va fi capătul și ce fel de purificări se mai așteaptă.

De cînd cu răspîndirea pomenitelor castroane îmi plîng de milă zi și noapte. Ca un nou Ieremia, deplîng smintelile modei și, știind din călătoriile mele la ce mă pot aștepta, de cîte ori intru într-un salon tremur ca nu cumva să dăm peste nesuferitul *chamberpot*.*

V

PĂCĂLIREA PROFESORULUI ȘI ÎNFRÎNGEREA UNUI GENERAL. Acum cîțiva ani am fost înștiințați, prin jurnale, de descoperirea unui nou parfum, parfumul de *hemerocallis*, o plantă cu bulbi ce are într-adevăr o aromă foarte plăcută, asemănătoare cu cea a iasomiei.

Sînt foarte curios din fire și oarecum gură-cască pe deasupra; două cauze care, împletindu-se, m-au mînat în foburgul Saint-Germain, unde urma să găsesc parfumul, bucuria nărilor, cum zic turcii.

Am fost primit cu onorurile datorate unui cunoscător; pentru mine s-a scos, din tabernacolul unei spițerii foarte bine garnisită, o cutiuță bine împachetată ce părea a conține două uncii din prețioasa soluție cristalizată: politețe la care am răspuns lepădînd suma de trei franci, potrivit regulilor de compensație ale căror sfere și principii Dl. Azaïs le mărește zi de zi.

Un netot ar fi despachetat, deschis, adulmecat și degustat pe loc. Un profesor acționează cu totul altfel: m-am gîndit că în asemenea împrejurări cea mai nimerită este sin-

* Se știe că în Anglia există, sau cel puțin existau cu cîțiva ani în urmă, sufragerii în care îți puteai face nevoile fără să ieși din apartament: înlesnire ciudată, dar cu mai puține neajunsuri într-o țară în care femeile se retrag de îndată ce bărbații încep să bea vin.

gurătatea: m-am îndreptat deci, cu pas hotărît, spre casa mea; și curînd, tolănit pe sofa, mă pregăteam să încerc senzații noi.

Am scos din buzunar parfumata cutiuță și am ușurat-o de cele trei învelișuri ale ei: erau trei tipărituri privitoare la hemerocallis, la istoria sa naturală, la felul în care este cultivată, la florile sale și la neobișnuitele plăceri stîrnite de parfumul său, fie concentrat în pastile, fie amestecat în preparate de spițerie, fie dizolvat, la masă, în băuturi alcoolice ori adăugat la creme și înghețate. Am citit cu luare-aminte aceste trei îndrumări: 1) pentru a fi cu atît mai vrednic de compensația de care am vorbit mai înainte, 2) pentru a mă pregăti să judec cum se cuvine noua comoară obținută din regnul vegetal.

Am deschis deci, cu tot respectul, cutia pe care o credeam plină de pastile. Dar, surpriză! durere! am găsit întîi cîte un al doilea exemplar al tipăriturilor și abia la fund vreo douăsprezece bomboane pentru a căror cucerire făcusem o călătorie prin cartierul nobil al orașului.

Le-am gustat mai întîi și trebuie spus, în numele adevărului, că mi s-au părut foarte plăcute; dar îmi părea cu atît mai rău că, în ciuda a ce se vedea pe dinafară, erau în număr așa de mic și cu cît mă gîndeam mai mult cu atît eram mai încredințat că fusesem tras pe sfoară.

M-am ridicat cu gînd să duc cutiuța înapoi, chiar de va fi fost ca fabricantul să rămînă și cu banii, dar o oglindă, reflectîndu-mi mișcarea, mi-a arătat și părul cărunt; am rîs de propria-mi sprinteneală și m-am așezat la loc, lăsînd ranchiuna la o parte; vedeți și dumneavoastră cît a durat.

Mă înfrînam, de altfel, și dintr-un alt motiv: era vorba de un farmacist și nu trecuseră patru zile de cînd fusesem martor al teribilei neclintiri de care dau dovadă membrii acestei respectabile confrerii.

E o istorioară pe care cititorii mei trebuie să o cunoască. Astăzi (17 iunie 1825) am chef de vorbă. Dea Domnul să nu fie ca un soi de potop sau altă urgie!

Într-o dimineață m-am dus să-i fac o vizită generalului Bouvier des Eclats, prietenul și compatriotul meu.

L-am găsit măsurînd apartamentul cu pași repezi, mototolind în mîini o fițuică pe care am luat-o drept o încercare poetică de-a sa.

„Luați asta, îmi zise el întinzîndu-mi hîrtia, și spuneți-mi ce părere aveți: e ceva la care vă pricepeți".

Am luat bucata de hîrtie și citind-o m-am mirat foarte văzînd că e chitanța pentru plata unor doctorii; așadar, nu eram solicitat în calitatea mea de poet, ci în cea de farmaconom.

„Pe legea mea, prietene, i-am zis, înapoindu-i foaia, cunoașteți obiceiurile breslei pe care ați chemat-o la treabă; au cam întrecut măsura, ce-i drept; dar de ce oare poartă domnia voastră o scurteică brodată, trei decorații și o pălărie cu franjuri? Iată, dintr-o dată, trei circumstanțe agravante și nu știu zău cum o s-o scoateți la capăt. — Tăceți, îmi zise el înciudat, e o stare de lucruri de neîndurat. De altminteri, îl veți vedea pe cel ce mă jefuiește, am trimis după el; va veni îndată, iar dumneavoastră veți fi sprijinul meu împotriva lui".

Nu terminase de spus toate acestea cînd ușa se deschise și am văzut intrînd un bărbat de vreo cincizeci și cinci de ani, îngrijit îmbrăcat; era înalt și avea un mers grav și apăsat; întreaga sa fizionomie ar fi lăsat o impresie de neștirbită severitate, dacă în raportul dintre ochi și gură nu s-ar fi strecurat ceva sardonic.

S-a apropiat de șemineu, dar a refuzat să se așeze pe scaun; iar eu am fost martor la dialogul de mai jos, pe care l-am ținut minte întocmai.

GENERALUL — Domnule, nota pe care mi-ați trimis-o e într-adevăr ceea ce se cheamă o socoteală de spițer și . . .

OMUL NEGRU — Domnule, eu nu sînt spițer.

GENERALUL — Dar atunci ce sînteți, domnule?

OMUL NEGRU — Eu sînt, domnule, farmacist.

GENERALUL — Ei bine, domnule farmacist, băiatul de prăvălie v-a spus, desigur . . .

OMUL NEGRU — Domnule, eu nu am băiat de prăvălie.

GENERALUL — Cine era atunci tînărul venit din partea dumneavoastră?

OMUL NEGRU — Este un elev de-al meu, domnule.

GENERALUL — Voiam să vă spun, domnule, că leacurile dumneavoastră . . .

OMUL NEGRU — Domnule, eu nu vînd leacuri.

GENERALUL — Dar ce vindeți dumneavoastră, domnule?

OMUL NEGRU — Domnule, eu vînd medicamente.

Discuția s-a încheiat aici căci generalul, rușinat de a fi greșit de atîtea ori și de a fi atît de neștiutor în ale limbii de farmacie, pierdu șirul, uită ce avea de spus și plăti cît i se ceruse.

VI

MÎNCAREA DE ANGHILE. La Paris, pe strada Chaussée-Antin, trăia un oarecare Briguet care, fiind mai întîi vizitiu și negustor de cai mai apoi, sfîrșise prin a-și încropi o mică avere.

Era născut la Talissieu; hotărît să se așeze mai tîrziu tot acolo, se căsători cu o rentieră care fusese bucătăreasa domnișoarei Thévenin, cunoscută în tot Parisul sub numele de *asul de pică*.

Într-o bună zi s-a ivit prilejul să cumpere o moșioară în satul natal, prilej de care se fo-

losi pe loc și, la sfîrșitul lui 1791, se instală acolo împreună cu nevastă-sa.

Pe atunci parohii fiecărui arondisment arhipresbiterial obișnuiau să se întrunească o dată pe lună la cîte unul dintre ei, rînd pe rînd, pentru a discuta despre treburile lor bisericești. Se celebra o liturghie, se discuta, apoi se lua cina.

Toate la un loc purtau numele de *conferință,* iar parohul la care urma să aibă loc se pregătea negreșit cu mult înainte pentru a-și primi confrații cum se cuvine.

Cînd i-a venit rîndul parohului din Talissieu s-a întîmplat că unul dintre curioși să-i dăruiască o minunăție de anghilă pescuită în apele limpezi ale Séranului, măsurînd mai bine de trei picioare lungime.

Încîntat că se află în stăpînirea unui pește de așa nobil soi, pastorul se temea însă că bucătăreasa lui nu era destul de pricepută pentru a găti o mîncare de la care se putea aștepta atît de mult; o căută deci pe madam Briguet și, lăudînd înaltele-i cunoștințe, o rugă să-și pună pecetea pe un fel de bucate demn de un episcop și care va fi la mare cinste la cina ce se pregătea.

Presupusa dreptcredincioasă nu făcu deloc nazuri și se pregăti de treabă cu atît mai multă plăcere cu cît, zicea ea, îi rămăsese o lădiță cu felurite dresuri rare pe care le folosea la fosta ei stăpînă.

Mîncarea de anghilă a fost gătită cu băgare de seamă și servită cu tot dichisul. Avea o înfățișare elegantă și o aromă îmbătătoare; iar cînd a fost să fie gustată, comesenii nu găseau destule cuvinte de laudă, așa că peștele se făcu nevăzut, cu trup și sos, pînă la ultima fărîmă.

Pe neașteptate însă, la desert, bunii părinți se simțiră tulburați în chip neobișnuit și, ca urmare a influenței fizicului asupra moralului, discuțiile luară o întorsătură din cale-afară de slobodă.

Unii își povesteau peripețiile din vremea seminarului; alții făceau haz pe socoteala vecinilor, pomenind anume vorbe de clacă ce se auzeau prin ținut; pe scurt, conversația s-a fixat și a rămas la cel mai drăgălaș dintre păcatele capitale; și, lucru nu lipsit de însemnătate, dînșii nici măcar nu-și dădeau seama că făceau ceva nevrednic de ei și necuviincios, atît de șiret este diavolul.

S-au despărțit la o oră tîrzie; memoriile mele secrete nu merg mai departe pentru ziua cu pricina. La conferința următoare însă, cînd părinții s-au reîntîlnit, erau grozav de rușinați de cele ce spuseseră, își cerură iertare pentru învinuirile ce și le aduseseră și sfîrșiră prin a pune totul pe seama mîncării de anghilă; așa încît, mărturisind că fusese delicioasă, căzură totuși de acord că n-ar fi înțelept să-i ceară doamnei Briguet să-și arate știința încă o dată.

Am încercat în zadar să aflu care soi de mirodenii produsese asemenea efecte minunate, cu atît mai mult cu cît nimeni nu s-a plîns că ar fi fost ceva dăunător sau iritant.

Maestra mărturisea un sos de raci foarte pipărat, dar n-am nici o îndoială că nu mi-a spus totul.

VII

SPARANGHELUL. Într-o bună zi i se spuse monseniorului Courtois de Quincey, episcop de Belley că un sparanghel de o mărime nemaivăzută încolțise într-unul din straturile din grădina sa.

Deîndată toată societatea se duse la locul cu pricina pentru a vedea despre ce-i vorba; asta pentru că și în palatele episcopale oaspeții abia așteaptă să aibă ceva de făcut.

Vestea nu era nici falsă, nici exagerată; planta străpunsese pămîntul și răsărea deja deasupra, cu un cap rotunjit, lucios, împestrițat, un cap ce făgăduia o tulpină groasă cît s-o cuprinzi cu palma.

Toți rămaseră uimiți văzînd asemenea fenomen grădinăresc; s-a hotărît că numai și numai monseniorului îi revenea dreptul să-l despartă de rădăcină; iar cuțitarul din vecini a primit sarcina să fabrice neîntîrziat un cuțit pe potriva slujbei ce-o avea de îndeplinit.

În zilele ce-au urmat sparanghelul crescu întruna, tot mai semeț, și mai frumos; creștea încet, dar neîntrerupt; curînd se zări partea albicioasă unde sfîrșesc însușirile gustative ale plantei.

Vremea culesului fiind astfel hotărîtă, cei în cauză se pregătiră printr-o masă gustoasă și amînară operațiunea pînă după plimbare.

Monseniorul înaintă, ținînd în mînă cuțitul special fabricat, se aplecă cu gravitate și se apucă să taie planta din rădăcină în vreme ce toată curtea episcopală ardea de nerăbdare să-i studieze fibrele și țesuturile.

Dar vai! ce surpriză, ce dezamăgire, ce durere! preotul se ridică cu mîinile goale... Sparanghelul era din lemn.

Gluma aceasta, cam groasă poate, se datora canonicului Rosset, născut la Saint-Claude, care cioplea minunat lemnul și picta foarte bine.

El meșterise planta cea înșelătoare, o înfipse în pămînt pe ascuns și o ridicase zilnic cîte puțin, pentru a imita creșterea naturală.

Monseniorul nu știa cum să ia păcăleala (căci era o păcăleală în lege); văzînd însă că pe chipurile oaspeților se zugrăvea deja ilaritatea, zîmbi, iar zîmbetul său fu urmat de un rîs cu adevărat homeric; prin urmare, corpul delict a fost luat și nimeni nu și-a mai bătut capul cu delincventul; în seara aceea statuii sparanghelului i s-a făcut onoarea de a sta în salon.

VIII

CAPCANĂ. Cavalerul de Langeac avea o avere frumușică, ce se risipise însă în felul

în care se risipește întotdeauna averea unui bărbat bogat, tînăr și chipeș.

Adunase totuși ce-i mai rămăsese și, punînd la socoteală și mica lui pensie de la stat, ducea, la Lyon, o existență plăcută, învîrtindu-se prin cea mai bună societate, căci viața făcuse din el un om așezat.

Deși întotdeauna curtenitor, nu mai era preaplecatul servitor al doamnelor; era mereu partenerul lor în jocurile de societate, la care se pricepea de minune, dar își ferea banii cu sîngele rece ce-i caracterizează pe toți cei care au încetat să mai fie mărinimoși.

Din renunțarea la alte înclinații cîștigase gurmanderia; putem zice că aceasta devenise adevărata lui profesiune și întrucît era totodată un foarte agreabil om de lume, primea atît de multe invitații încît nu izbutea să răspundă la toate.

Lyon este un oraș unde se mănîncă bine; prin așezarea lui își poate procura la fel de ușor vinurile de Bordeaux, de Ermitage și de Bourgogne; vînatul din împrejurimi e de prima mînă; în lacurile Geneva și Bourget se pescuiesc cei mai gustoși pești din lume; iar amatorii se topesc de plăcere la vederea găinușelor de Bresse, pentru care Lyon este cea dintîi piață.

Cavalerul de Langeac avea așadar un loc de cinste la cele mai bune mese din oraș; dar cel mai în largul său se simțea la cea a D-lui A***, bancher foarte bogat și distins amator. Cavalerul punea această preferință pe seama prieteniei ce-o legaseră ei de pe vremea cînd fuseseră colegi de școală. Clevetitorii (nelipsiți de oriunde) o întemeiau pe împrejurarea că bucătarul D-lui A*** era cel mai priceput ucenic al lui Ramier, înzestrat restaurator, ale cărui prăvălii prosperau în vremurile acelea îndepărtate.

Oricum ar fi fost, la sfîrșitul iernii lui 1780 cavalerul de Langeac primi o misivă prin care Dl. A*** îl poftea la un supeu (pe atunci se supa în mai toate serile) la dumnea-

lui acasă, peste zece zile; cavalerului, ne încredințează memoriile mele secrete, îi tresăltă inima de bucurie, socotind că o invitație făcută cu atîtea zile înainte era semn că pregătea o întrunire solemnă și o sărbătoare de mare clasă.

A sosit în ziua și la ora hotărîtă; la masă se mai aflau zece oaspeți, înclinați, cu toții, către petreceri și trai bun; cuvîntul *gastronom* nu fusese încă luat din greacă sau cel puțin nu se folosea atît de des ca astăzi.

În scurt timp începu să li se servească o masă copioasă; se vedeau, între altele, un uriaș mușchi la tavă, o tocăniță de pui bine dreasă, o bucată frumoasă de rasol de vițel și un foarte arătos crap umplut.

Toate bune și frumoase, dar, în ochii cavalerului, departe de speranțele ce și le făurise după invitația de cu zece zile înainte.

Mai era ceva neobișnuit acolo: comesenii, oameni cu apetit altminteri foarte vrednic de încredere, ori nu mîncau deloc, ori abia ciuguleau cîte ceva; unul avea o durere de cap, pe altul îl scuturau frigurile, un al treilea prînzise foarte tîrziu și așa mai departe. Cavalerul se întreba ce întîmplare nenorocită adunase în seara aceea atîtea beteșuguri potrivnice ospățului; și crezîndu-se împuternicit să țină locul întregii adunări de neputincioși, dînsul se avînta în luptă cu îndrăzneală și tăia fără greș, bucată după bucată, făcînd uz de o mare putere de îngurgitare.

Felul doi era așezat pe o temelie la fel de solidă; un curcan enorm de Crémieu se proțăpea în fața unei frumoase știuci rasol, totul împrejmuit cu șase garnituri (fără a socoti salata), dintre care sărea în ochi un castron mare cu macaroane cu parmezan.

Apariția aceasta avu darul de a reînsufleți vlaga, deja pe sfîrșite a cavalerului; pe cînd ceilalți păreau că-și dau duhul. Înflăcărat de înnoirea vinurilor, se veselea pe seama neputinței lor și închina adesea în sănătatea lor,

stropind astfel bucata zdravănă de știucă ce urmase după coapsa de curcan.

Gustările au fost și ele sărbătorite cînd le-a venit rîndul, cavalerul încheie masa încununat de glorie, păstrînd pentru desert numai o bucată de brînză și un pahar cu vin de Malaga, căci zaharicalele nu se înscriau niciodată pe lista lui de cumpărături.

Am văzut deja că avusese în seara aceea două motive de uimire: primul, să vadă pe masă mîncăruri cam prea sățioase; al doilea, să întîlnească musafiri prea fără chef; urma să aibă parte de un al treilea, de cu totul altă natură.

Într-adevăr, în loc să servească desertul, servitorii s-au apucat să strîngă tot ce se afla pe masă, pînzeturi, farfurii și tacîmuri; așternură masa din nou și aduseră patru platouri noi, a căror aromă se ridica pînă la ceruri.

Erau vrăbioare de vițel cu sos de creveți, lapți cu trufe, o știucă împănată și umplută și aripi de potîrniche cu pireu de ciuperci.

Aidoma bătrînului magician, despre care ne vorbește Ariosto care, avînd-o captivă pe frumoasa Armida, s-a văzut prea neputincios și n-a izbutit să-i știrbească onoarea, cavalerul a fost zdrobit la vederea atîtor bunătăți pe care el unul nu le mai putea onora, iar în suflet îi încolți bănuiala că i se pusese gînd rău.

Printr-un efect contrar, toți ceilalți comeseni se treziră la viață; apetitul reveni; durerile de cap dispărură; gurile se lărgeau într-o spintecătură ironică; a fost rîndul lor să bea în sănătatea cavalerului care era la capătul puterilor.

Se ținea tare totuși; și părea că voiește să țină piept furtunii, dar de la a treia înghițitură natura se împotrivi, iar stomacul amenința că-l va trăda. A fost silit, deci, să stea degeaba, și, cum se zice în muzică, a numărat pauze.

Dar ce trebuie să fi simțit la felul al treilea, cînd a văzut sosind cîteva duzini de sitari, albicioși de grăsime, tolăniți pe feliuțe de pîine prăjită; un fazan, pasăre pe atunci foarte rară, adus de pe malurile Senei; un ton proaspăt și tot felul de garnituri, care de care mai elegante, pe potriva meșteșugului la care se ajunsese în ale bucătăriei și patiseriei.

A ținut sfat cu sine însuși și era pe punctul de a merge înainte cu orice preț, murind pe cîmpul de luptă; acesta a fost primul strigăt al onoarei jignite; bun-rău cum o fi fost. Dar egoismul i-a venit curînd în ajutor, îndemnîndu-l să chibzuiască mai pe îndelete.

Socoti, așadar, că în asemenea cazuri prudența nu înseamnă lașitate; că o moarte prin indigestie e întotdeauna ridicolă și că viitorul îi ținea deoparte, fără îndoială, destule despăgubiri pentru acea dezamăgire, așa că se hotărî, aruncă șervetul și „Domnule, îi spuse financiarului, nimeni nu-și batjocorește astfel prietenii: lucrul acesta înseamnă perfidie și cît trăiesc n-am să mai dau ochii cu dumneavoastră". Zise și se făcu nevăzut.

Plecarea lui n-a stîrnit mare vîlvă; nu era decît izbînda unei conspirații ce-avusese țelul de a-l pune în fața unor mîncăruri alese de care să nu se poată bucura, și toți ceilalți erau înțeleși între ei.

Cavalerul a rămas supărat mai mult decît s-a crezut, așa că a fost nevoie de oarecare stăruință pentru a-l îmblînzi; dar, în fine, dînsul s-a întors la lume o dată cu sitarii, iar la intrarea trufelor uitase de toate.

IX

CALCANUL. Într-o bună zi Discordia căutase să se strecoare într-una din cele mai unite căsnicii din capitală. Era sîmbătă, zi de sabat: era vorba de gătitul unui calcan; se întîmpla la țară, anume în satul Villecrêne.

Peștele acesta, smuls, pare-se, din brațele

unui destin mai glorios, trebuia servit a doua zi la o sindrofie de oameni bine printre care mă număram și eu; era un pește proaspăt, dolofan, strălucitor; dar mărimea lui întrecea cu mult toate oalele și cratițele din casă, așa că era greu de hotărît cum să fie gătit.

„Ei bine! o să-l tăiem în două, zicea soțul. — Ai cuteza să pîngărești astfel biata creatură? zicea nevastă-sa. — N-avem încotro, scumpa mea, de vreme ce nu se poate altfel. Hai, aduceți-mi un cuțit, și într-o clipă am terminat cu el. — Să mai așteptăm un pic, dragule, timp avem destul; știi că trebuie să vină și vărul meu; dumnealui e profesor și va ști cu siguranță cum s-o scoată la capăt. — Un profesor... s-o scoată la capăt... Aș!" Iar o relatare amănunțită zice că cel ce vorbea astfel nu părea să aibă cine știe ce încredere în profesor; care profesor, totuși, eram chiar eu! *schwere Not!*[1]

Neînțelegerea urmă să sfîrșească cum ar fi sfîrșit-o Alexandru, cînd am sosit eu cu pas hotărît, cu nasul în vînt și cu pofta de mîncare ce-o are oricine cînd vine dintr-o călătorie, cînd e ora șapte seara și mireasma unei cine bune salută mirosul și stîrnește gustul.

Intrînd, m-am străduit în zadar să salut lumea rostind complimentele cuvenite; nu mi s-a răspuns căci nu mă ascultase nimeni. Problema care absorbise atenția tuturor mi-a fost înfățișată și mie aproape în *duo;* după care cei doi tăcură, de parcă ar fi fost înțeleși, verișoara privindu-mă cu niște ochi ce păreau să spună: Trag nădejde că o s-o scoatem la capăt; vărul, dimpotrivă, cu un aer batjocoritor de zeflemea, ca și cum ar fi fost sigur că n-am să mă descurc, ținea în mîna dreaptă temutul cuțit ce se adusese la porunca sa.

Toate aceste nuanțe pieriră, făcînd loc unei vii curiozități, cînd cu voce gravă de

[1] în germană în original — „a fi la ananghie".

oracol, am lăsat să cadă aceste cuvinte: „Calcanul va rămîne întreg pînă la prezentarea lui pe masă."

Știam că n-aveam să mă fac de rîs, întrucît voiam să-i sfătuiesc să-l pună în cuptor; nu era însă o cale ușoară nici aceasta, așa că n-am dat nici un fel de lămuriri ci m-am îndreptat, tăcut, spre bucătărie, eu ca deschizător de drumuri într-o procesiune, cei doi soți în chip de discipoli, restul familiei închipuind credincioșii și în sfîrșit, încheietor de coloană, bucătăreasa *in fiocchi*[1].

În primele două încăperi n-am văzut nimic ce să slujească ideilor mele; ajungînd însă în spălătorie am dat peste un căzănel care intra numai bine în cuptor; am priceput pe loc la ce poate folosi și, întorcîndu-mă către însoțitorii mei: „Fiți pe pace, le-am zis cu acea credință care urnește munții din loc, calcanul va fi gătit întreg; va fi, într-o clipă, fiert în aburi".

Și într-adevăr, deși era de mult ora cinci, i-am pus la treabă pe toți cei ce se aflau prin preajmă. În timp ce unii aprindeau focul, am tăiat, dintr-un coș uriaș ca pentru cincizeci de sticle, o bucată de împletitură de mărimea colosului. Pe această împletitură s-a așezat, la porunca mea, un strat de legume și de ierburi aromate, pe care a fost întins peștele bine spălat, uscat și sărat. Spinarea i-a fost acoperită cu un al doilea strat de ierburi. Rogojina astfel încărcată a fost așezată pe căzănelul pe jumătate plin cu apă; s-a acoperit totul cu o albie mică, astupată cu nisip uscat, pentru ca vaporii să nu se împrăștie cu una cu două. Apa din cazan începînd să fiarbă, vaporii au umplut de îndată întreaga capacitate a albiei, pe care am luat-o după o jumătate de oră; am luat apoi rogojina de pe căzănel și calcanul a apărut fiert cît trebuie, alb și cît se poate de îmbietor.

[1] *in fiocchi*, expresie italienească desemnînd un final spectaculos.

Operațiunea dusă la bun sfîrșit, am alergat să ne așezăm la masă cu o poftă de mîncare sporită de întîrziere, de muncă și de izbîndă, așa încît a trecut ceva vreme pînă să ajungem și noi la momentul acela, pomenit și de Homer, în care belșugul și felurimea mîncării a alungat foamea.

A doua zi, la cină, calcanul a fost servit distinșilor oaspeți și toți s-au minunat de cît de bine arată. La care stăpînul casei a povestit cum, cînd nu mai era nici o nădejde, a fost fiert și în ce anume fel cu totul neașteptat; am fost lăudat nu numai pentru invenție ci și pentru rezultatele ei, întrucît, după o atentă degustare, s-a hotărît în unanimitate că peștele astfel gătit nici nu se putea asemui cu cel fiert în oală.

Concluzie ce n-a uimit pe nimeni deoarece, cum nu trecuse prin apa fiartă, calcanul nu pierduse nimic din însușirile sale, ba chiar dimpotrivă mai și luase toată aroma ierburilor cu care fusese învelit.

În vreme ce urechea mea se răsfăța cu laudele ce-mi erau aduse, ochii mei căutau alte laude, mai sincere, făcînd „autopsia" comesenilor; am observat, bucurîndu-mă în taină, că generalul Labassée era atît de mulțumit încît surîdea la fiecare îmbucătură; că parohul își întinsese gîtul și își ridicase ochii în tavan în semn de extaz; că, dintre cei doi academicieni, pe cît de spirituali, pe atît de gurmanzi, ce se aflau printre noi, primul, Dl. Auger, avea ochii strălucitori și chipul radios al unui autor aplaudat, iar cel de-al doilea, Dl. Villemain, își ținea capul plecat și bărbia îndreptată spre apus, ca unul ce-ar asculta ceva cu mare atenție.

Toate acestea merită ținute minte, căci în mai toate casele de la țară se poate găsi tot ce e necesar pentru a moșteni aparatul de care m-am slujit cu acel prilej și care poate fi folosit de cîte ori trebuie gătită vreo bucată prea mare și neașteptată de pește sau vînat.

I-aș fi lipsit, totuși, pe cititorii mei de istorisirea acestei mari aventuri de nu mi s-ar fi părut că ea poate duce la unele rezultate de utilitate mai largă.

Cei ce cunosc natura și efectele vaporilor știu că ei ajung la aceeași temperatură ca și lichidul pe care îl părăsesc, ba chiar la una cu cîteva grade mai ridicată, printr-o ușoară concentrare, și că această căldură rămîne așa cum e pînă găsește o cale de ieșire.

Urmarea este că, lăsînd toate celelalte lucruri neschimbate, mărind doar capacitatea albiei din experiența mea, punînd în locul ei un butoi gol de pildă, s-ar putea fierbe la iuțeală și cu cheltuială puțină, folosind aburii, mai multe banițe de cartofi, tot soiul de rădăcinoase, în sfîrșit ce se poate îngrămădi pe rogojină și acoperi cu butoiul, fie că e vorba de o masă de-a noastră, fie că e vorba de hrană pentru animale; și totul s-ar fierbe cu de șase ori mai puțin timp și de șase ori mai puține lemne decît ar trebui pentru a face să clocotească apa dintr-un cazan de un hectolitru.

Sînt de părere că acest aparat atît de simplu poate deveni un obiect destul de prețios oriunde se gătește în cantități mari, la oraș sau la țară; iată de ce l-am descris în așa fel încît să fie pe înțelesul și spre folosul tuturor.

Mai cred că noi n-am pus, atît cît s-ar putea, forța vaporilor în slujba vieții noastre de toate zilele; nădăjduiesc că va veni ziua în care buletinul asociației de încurajare îi va încunoștiința pe agricultori că eu m-am ocupat odată cu asemenea lucruri.

P. S. Aflîndu-mă într-o zi la o întîlnire între profesori pe strada Păcii la nr. 14, am povestit adevărata istorie a calcanului fiert în aburi. De îndată ce am terminat, vecinul din stînga se întoarse spre mine și îmi spuse cu un aer mustrător: „Dar nu eram oare și eu pe acolo? Nu mi-am dat și eu cu presupusul în rînd cu ceilalți. — Neîndoielnic, i-am

răspuns, ședeați lîngă paroh și, fără supărare, vă procopsiserăți cu o bucată zdravănă; să nu vă închipuiți că . . .

Cel cu plîngerea era Dl. Lorrain, degustător cu papile foarte înzestrate, financiar pe cît de binevoitor pe atît de precaut, din cei ce și-au ales un loc bun în port pentru a chibzui mai pe îndelete asupra urmărilor furtunii și, deci, de mai multe ori vrednic de a fi pomenit aici cu numele.

X

FELURITE POȚIUNI ÎNTREMĂTOARE, *născocite de către profesor*. (Fabricate pentru cazul din Meditațiunea a XXV-a.)

A. Luați șase cepe mari, trei morcovi, o mînă de pătrunjel, tocați și puneți totul într-o cratiță, apoi rumeniți amestecul folosind o bucată de unt bun, proaspăt.

Cînd amestecul s-a rumenit bine mai puneți șase uncii de zahăr candel, douăzeci de boabe de ambră pisată, o bucată de pîine prăjită și trei sticle de apă; lăsați să fiarbă trei sferturi de oră adăugînd mereu apă pentru a întregi ce se pierde prin fierbere, așa încît să rămînă tot timpul trei sticle de lichid.

Între timp tăiați, jumuliți și curățați de mărunțaie un cocoș bătrîn, pe care apoi îl veți pisa, cu carne și oase cu tot într-o piuliță, cu un pisălog de fier; mai tocați două livre de carne macră de vită.

După care se amestecă cele două feluri de carne și se adaugă, fără zgîrcenie, sare și piper.

Cărnurile se pun într-o cratiță, la foc iute, să se pătrundă bine de căldură; se adaugă cîte o bucată de unt proaspăt, așa încît ele să se rumenească fără să se prindă de fundul cratiței.

Cînd a prins culoare, cînd, deci, osmazoma s-a pîrlit, se strecoară zeama din prima cratiță. Carnea din a doua cratiță se amestecă încet-încet cu zeama; după care se lasă să

clocotească trei sferturi de oră, avînd grijă ca, prin adăugare de apă caldă, cantitatea de lichid să nu scadă.

La capătul sfertului de ceas operațiunea este încheiată și avem gata pregătită o poțiune cu efect sigur ori de cîte ori bolnavul, deși vlăguit dintr-o pricină sau alta din cele amintite de noi, se bucură totuși de un stomac ce-și îndeplinește îndatoririle.

De întrebuințat se întrebuințează dînd bolnavului în prima zi cîte o ceașcă la fiecare trei ore, pînă la ora culcării; în zilele următoare, o ceașcă bună dimineața și tot așa una seara, pînă ce isprăvim cele trei sticle. Bolnavului cu pricina i se dă un regim ușor și hrănitor totodată, ca, de pildă, pulpe de pasăre, pește, fructe dulci, dulceață; nu se întîmplă aproape niciodată să fie nevoie de încă o porție. În ziua a patra poate să-și reia îndeletnicirile obișnuite și trebuie să se silească să fie mai cuminte pe viitor, *dacă se poate*.

Lăsînd la o parte ambra și zahărul candel, se poate pregăti, după aceeași rețetă, o ciorbă foarte gustoasă și demnă de a fi înfățișată la o cină între *connaisseurs*.

Se poate înlocui cocoșul cu patru potîrnichi bătrîne și carnea de vită cu o bucată de carne de oaie: mîncarea nu va fi nici mai puțin eficace, nici mai puțin plăcută la gust.

Tocarea și rumenirea cărnii înainte de fierbere e o metodă bună pentru toate împrejurările în care gătim în grabă. Ea se întemeiază pe faptul că toate cărnurile astfel pregătite se încarcă cu mult mai multă căldură decît cînd sînt vîrîte în apă; metoda va fi deci folosită ori de cîte ori e nevoie de o ciorbă bună, grasă, dar nu-i timp de așteptat cincișase ore, ceea ce se întîmplă adesea, la țară îndeosebi. Rămînem înțeleși că toți cei ce se vor sluji de această metodă vor aduce laude profesorului.

B. Este de la sine înțeles că toată lumea știe că ambra, socotită un fel de parfum,

poate dăuna profanilor cu nervi delicați; înghițită însă este adesea întăritoare și înviorătoare; strămoșii noștri o foloseau foarte mult la gătit și erau, care mai de care, zdraveni și sănătoși.

Din cîte se știe, mareșalul de Richelieu, de glorioasă amintire, obișnuia să mestece pastile de ambră; în ce mă privește, cînd am cîte o zi în care simt povara vîrstei, în care parcă judec mai anevoie și mă simt apăsat de o putere necunoscută, adaug la o ceașcă de ciocolată tare o pastilă de ambră, cît o boabă de fasole pisată și amestecată cu zahăr, ceea ce mi-a făcut întotdeauna grozav de bine. Cu ajutorul acestui tonic trăiesc parcă mai ușor, gîndirea lunecă fără nici o poticneală și sînt pe deasupra cruțat de insomnia ce ar urma, negreșit, după o ceașcă de cafea băută în același scop.

C. Poțiunea A este destinată temperamentelor robuste, oamenilor cu fire hotărîtă și celor care, în general, muncesc pe rupte.

Am avut prilejul să născocesc și o altă poțiune, mult mai plăcută la gust, cu urmări mai molcome, numai bună pentru temperamentele plăpînde, pentru caracterele șovăitoare, pentru cei care, într-un cuvînt, se simt una-două sleiți de puteri; iat-o:

Luați o pulpă de vițel de cel puțin două livre, despicați-o în patru, în lungime, cu os cu tot, rumeniți-o împreună cu patru cepe tăiate felii și o mînă de creson; cînd e aproape gata adăugați trei sticle de apă și lăsați să fiarbă două ore avînd grijă să înlocuiți ceea ce se evaporă, și aveți o supă bună de vită; puneți, nu prea mult, sare și piper.

Separat, tocați trei porumbei și douăzeci și cinci de raci proaspeți; amestecați și puneți la rumenit așa cum am arătat la punctul A, iar cînd vedeți că amestecul e încins și începe să se prăjească, adăugați supa de vițel și lăsați să fiarbă la foc mare timp de o oră; supa astfel îmbogățită se strecoară; se

poate lua cîte o ceașcă dimineața și una seara, sau mai degrabă numai dimineața, cu două ore înainte de micul dejun. Este totodată o ciorbă delicioasă.

Am fost îndemnat să compun această din urmă rețetă de către un cuplu de scriitori care, văzîndu-mă om cu picioarele pe pămînt, au prins a se încrede în mine și, cum ziceau ei, s-au lăsat în seama minții mele luminate.

Au întrebuințat poțiunea mea și n-au avut de ce să se plîngă. Poetul, care era doar elegiac, a devenit romantic; doamna, care nu dăduse la iveală decît un roman cam pirpiriu, cu sfîrșit catastrofal, a scris un altul mult mai bun care se încheie printr-o nuntă frumoasă, după toate regulile și obiceiurile. Se vede că, și într-un caz și în celălalt, forțele s-au întărit și au sporit și cred, prin urmare, că am și eu dreptul la o parte din glorie.

XI

GĂINA DE BRESSE. Într-una din primele zile ale lui ianuarie din acest an, 1825, doi tineri soți, doamna și domnul de Versy, luaseră parte la un prînz de stridii la botul calului; se știe ce înseamnă așa ceva.

Mesele acestea sînt pline de farmec, fie pentru că se aduc mîncăruri foarte gustoase, fie pentru că sînt de obicei grozav de vesele; au însă neajunsul că dau peste cap tot programul zilei. E tocmai ceea ce se întîmplase și în acest caz. La ora obișnuită soții s-au așezat la masă, așa, de formă. Doamna a gustat din supă, domnul a băut un pahar de vin îndoit cu apă; venind cîțiva prieteni în vizită, au făcut o partidă de whist, seara a trecut și cei doi s-au reîntîlnit în același culcuș.

Către ceasurile două ale dimineții Dl. de Vresy se trezi; nu era de loc în apele lui, căsca și se tot răsucea în așternut, încît nevastă-sa, îngrijorată, îl întrebă dacă nu cumva

se simțea rău. „Nu, iubito, dar parcă mi-e foame, și mă gîndeam la mîndrețea aceea de găină de Bresse, așa de dolofană, la care noi, totuși, am strîmbat din nas. — Ca să-ți spun adevărul-adevărat, dragule, și pe mine mă îmboldește o poftă de mîncare la fel de vie și dacă tot ți-a venit în minte găinușa aceea trebuie să cerem să ne-o aducă numaidecît și s-o mîncăm. — E o nebunie! — toți ai casei dorm, iar mîine toată lumea va rîde de noi. — Dacă dorm se vor trezi și nimeni nu va rîde de noi fiindcă nu se va afla nimic. Am s-o sun pe Justine".

Zis și făcut, biata slujnicuță, care cinase cum se cade, a fost trezită din somnul adînc* al unei fete de nouăsprezece ani încă netulburată de caznele iubirii.

Intră, așadar, în dormitor, cu cămașa în neorînduială și cu ochii umflați, și se așeză năucă, căscînd și întinzîndu-se din răsputeri.

Dar asta nu era nimic; de bucătăreasă aveau ei nevoie, și trezitul ei le-a dat mult de furcă. Dumneaei era bucătăreasă de mare faimă și ca urmare, din cale-afară de ursuză; s-a apucat să geamă, să fornăie, să mormăie și să mîrîie; cu toate acestea s-a sculat în cele din urmă și și-a pus în mișcare enormele-i rotunjimi.

Între timp, doamna de Versy îmbrăcase un capot, domnul se primenise și dînsul cît de cît, Justine întinsese pe pat o față de masă și adusese toate cele de trebuință unui ospăț ad-hoc.

Totul fiind astfel în bună rînduială, și-a făcut intrarea pomenita găină, care a fost pe dată sfîrtecată și înghițită fără milă.

După această primă ispravă cei doi și-au împărțit o pară mare de Saint-Germain și au gustat un pic de dulceață de portocale.

În pauze au sorbit pînă la fund o sticlă de vin de Grave, repetînd în fel și chip că aceasta

---

* *A pierna tendida* (Sp.)

era masa cea mai plăcută din cîte luaseră împreună.

Care masă a luat sfîrșit totuși, căci în lumea asta a noastră totul are un sfîrșit; Justine a luat fața de masă, a făcut dispărute corpurile delicte, s-a întors în patul ei, iar baldachinul patului conjugal i-a ascuns privirii pe cei doi Versy.

A doua zi dimineața Doamna de Versy alergă la prietena ei Doamna de Franval și îi povesti tot; cum aceasta din urmă nu știe să țină un secret, ei îi datorăm toată această istorioară.

Dînsa nu uita niciodată să sublinieze că, încheindu-și povestirea, doamna de Versy tușise încetișor de două ori și roșise pînă în albul ochilor.

XII

FAZANUL. Fazanul este o enigmă a cărei cheie le este dată numai și numai cunoscătorilor; ei sînt singurii care-i înțeleg pe deplin savoarea.

Ca gust, fiecare substanță are momentul ei de apogeu: unele ajung acolo cînd sînt încă foarte crude, ca de pildă caperele, sparanghelul, potîrnichile cenușii, porumbeii; altele, cînd au atins întreaga desăvîrșire a existenței ce le este dată, cum sînt pepenii, cele mai multe fructe, cărnurile de oaie, de vită, de căprioară, potîrnichile roșii și altele de același fel; alte produse, în fine, ajung la apogeu cînd încep a se descompune: moșmoanele, becațele și mai cu seamă fazanii.

Mîncat în primele trei zile de la vînarea lui, fazanul nu are nimic deosebit. Nu-i nici fraged ca găina, nici aromat ca potîrnichea.

Servit cînd trebuie dezvăluie o carne fragedă, fără pereche, de gust ales, întrucît ține totodată și de orătanie și de vînat.

Acest „*cînd trebuie*“ însemnează atunci cînd fazanul începe să se descompună; atunci aroma sa sporește și se îmbină cu o grăsime

care, pentru a-și arăta însușirile, avea nevoie de un pic de fermentare, asemeni uleiului de cafea care nu se obține decît prin măcinare.

Profanii văd cînd a sosit momentul cu pricina observînd că pasărea prinde un pic de miros și că pîntecele ei își schimbă culoarea; cei inspirați însă îl ghicesc dintr-un soi de instinct ce se manifestă și cu alte prilejuri, același instinct care îl îmboldește pe un bun grataragiu să scoată orătania din proțap sau, dimpotrivă, s-o mai lase să se învîrtă de vreo două ori.

Cînd i-a venit vremea — și nu mai curînd — fazanul este jumulit de pene și împănat cu slăninuță fragedă și vîrtoasă.

Nu-i totuna dacă fazanul este jumulit mai înainte; din experiențe foarte bine făcute s-a văzut că cei ținuți în pene sînt mai parfumați decît cei ținuți golași, fie că prin contactul cu aerul o parte din aromă se neutralizează, fie că ceva din seva ce hrănește penele se resoarbe și se îmbină din nou cu carnea, întărindu-i însușirile.

Odată pasărea pregătită, urmează să fie umplută, ceea ce se face astfel:

Luați două becațe, scoateți măruntaiele și carnea de pe oase, așa încît să obțineți două grămăjoare: una de carne și una de măruntaie și ficat.

Din carne faceți o umplutură, tocînd-o și amestecînd-o cu măduvă fiartă de vită, cu un pic de slănină, cu piper, sare, verdeață și atîtea trufe cîte sînt de-ajuns pentru ca fazanul să fie bine umplut.

Aveți grijă, cînd umpleți fazanul, ca nu cumva umplutura să iasă în afară, căci se mai întîmplă, mai ales dacă pasărea nu-i foarte fînără. Veți reuși totuși meșterind dintr-o bucată de pîine un fel de dop și legîndu-l cu sfoară.

Pregătiți o felie de pîine așa încît după ce a fost culcat fazanul, să rămînă cîte două degete pe fiecare parte; luați apoi ficățeii și mă-

runtaiele de becață și măcinați-le împreună cu două trufe mari, o sardea, un pic de slănină și o bucată bună de unt proaspăt.

Întindeți și neteziți pasta aceasta pe felia de pîine; așezați deasupra fazanul pregătit cum am arătat mai sus, avînd grijă ca grăsimea ce se scurge în timpul frigerii să se îmbibe în pastă și în pîine.

Cînd fazanul s-a rumenit serviți-l întins galeș pe feliuța lui de pîine descrisă mai înainte; înconjurați-l cu portocale amărui și fiți liniștit, va avea parte de o primire pe cinste.

Pentru felul acesta de mîncare, de mare distincție, trebuie ales un vin de Bourgogne; adevărul acesta mi s-a arătat limpede în urma unui șir de observațiuni care mi-au dat mai multă bătaie de cap decît o tablă de logaritmi.

Un fazan astfel gătit ar merita cinstea de a fi servit îngerilor dacă ar mai hălădui pe pămînt ca în vremea lui Loth[1].

Dar ce tot zic! experiența s-a făcut deja. Un fazan umplut a fost plăsmuit sub ochii mei de către marele *chef* Picard, la castelul de la Grange, la fermecătoarea mea prietenă Doamna de Ville-Plaine, și adus apoi la masă, în pas de procesiune, de majordomul Louis. Fazanul cu pricina a fost examinat cu atenția ce se dă îndeobște pălăriilor din atelierul doamnei Herbault și savurat cu luare-aminte; în tot timpul cît a durat această savantă îndeletnicire, ochii doamnelor străluceau ca stelele, buzele păreau de mărgean și întreaga lor înfățișare avea ceva extatic. (Vezi *Probele gastronomice).*

Eu am mers mai departe: am adus acest fel de mîncare la o întrunire de magistrați de la curtea supremă, care știu că uneori e mai

[1] *Loth*, personaj biblic, nepotul lui Abraham, tatăl lui Moab și Ammon. În urma avertismentului a doi îngeri a părăsit, împreună cu familia sa, Sodoma pe cale de a fi nimicită. Soția lui a fost preschimbată într-o statuie de sare deoarece, încălcînd interdicția, a privit în urmă.

bine să lepezi roba și pe care i-am făcut să înțeleagă fără să mă ostenesc prea mult, că mîncarea bună este o dreaptă despăgubire pentru necazurile avocățești. După o minuțioasă examinare, decanul lor pronunță, cu voce gravă, cuvîntul *excelent.* Toate capetele se înclinară în semn de încuviințare și decizia aceasta a fost aprobată în unanimitate.

Am observat că în timpul deliberării nasurile venerabililor fremătau de atîta intensă adulmecare, pe frunțile lor auguste se așternuse o pace de nimic tulburată, iar gura lor, care de atîtea ori rostise numai adevăruri, avea un surîs anume ce aducea cu expresia supremei fericiri.

Altminteri, toate aceste minunate efecte sînt în firea lucrurilor. Gătit după rețeta dată, fazanul, deja un lucru de soi prin el însuși, se îmbibă pe dinafară cu foarte gustoasa slănină friptă; pe dinăuntru se pătrunde de aromele becaților și ale trufelor. Felia de pîine, așa de bine garnisită, mai primește și sucurile de trei ori îmbibate ce se scurg din pasărea pusă la fript.

Așadar, din toate bunătățile adunate, nici un atom nu scapă judecății gustului și, ținînd seama de înaltele sale calități, cred că este un fel de mîncare demn de cele mai nobile mese.

Pavre, nec invideo, sine me, liber, ibis, in aulam.[1]

XIII

Nu-i franțuzoaică, se zice, să nu știe
să facă, bine-rău, oleacă de bucătărie.
(Frumoasa Arsène, actul III)

IZBÎNZI GASTRONOMICE ÎN EMIGRAȚIE. Am arătat, într-un capitol dinainte, cît de mult a profitat Franța de pe urma gurman-

[1] *Carte mică, vei merge fără mine la curte, și nu te invidiez...* (Ovidiu, *Tristele,* I, 1, v. 1). În textul original al lui Ovidiu este *in urbem,* la Roma, și nu *in aulam.*

deriei în împrejurările din 1815. Înclinația aceasta generală n-a fost mai puțin folositoare emigranților; priceperea în ale artei alimentare le-a fost de mare ajutor celor binecuvîntați cu un asemenea talent.

Trecînd prin Boston, l-am învățat pe restauratorul Julien* cum se face papara cu brînză. Mîncarea aceasta, nouă pentru americani, s-a bucurat de atîta trecere încît Julien a socotit că se cuvine să-mi mulțumească și mi-a trimis în dar o coapsă frumoasă de căprior, din aceia ce se vînează iarna în Canada, pe care au lăudat-o fără precupețire cei aleși de mine să o judece.

Căpitanul Collet a cîștigat și el bani frumoși la New York în 1794 și 1795, preparînd pentru locuitorii acelui oraș de negustori înghețate și șerbeturi.

Femeile, mai ales, nu se mai săturau de o plăcere atît de nouă pentru ele; nimic nu era mai hazos decît să le vezi mutrișoarele în timp ce gustau înghețata. Nu pricepeau cum de putea să se păstreze așa de rece pe o căldură de douăzeci și șase de grade Réaumur.

La Köln am întîlnit un gentilom breton foarte mulțumit de faptul că se apucase de cîrciumărit și aș mai putea aduce nenumărate exemple; prefer însă să povestesc, ca fiind mai aparte, istoria unui francez care s-a îmbogățit la Londra datorită dibăciei în a face salată.

Era de fel din Limousin: și, dacă memoria nu mă înșală, se numea d'Aubignac sau d'Albignac.

Deși stătea prost cu banii, mijloacele de trai fiindu-i foarte reduse, lua cina, într-o seară, într-una din cele mai vestite taverne din Londra; el se număra printre cei ce-și fac

* Lui Julien îi mergea strașnic în 1794; era un băiat descurcăreț și fusese, pe cît zicea el, bucătarul arhiepiscopului de Bordeaux. Trebuie să fi făcut avere, dacă Dumnezeu i-a dat o viață destul de lungă.

socoteala că se poate lua o masă bună cu un singur fel de mîncare, cînd e vorba de ceva foarte bine făcut și gustos.

În vreme ce el dădea gata un roastbeef suculent, la masa vecină se ospătau vreo cincișase tineri de familie bună (*dandies);* unul dintre ei se ridică, se apropie și îi spuse pe un ton foarte politicos: „Domnule francez, se zice că națiunea dumneavoastră e fără pereche în meșteșugul preparării salatelor; ați binevoi să ne faceți cinstea să potriviți una pentru noi?"*

D'Albignac primi după oarecare șovăială, ceru tot ce i se părea necesar pentru opera așteptată, își dădu toată silința și, spre norocul lui, izbîndi.

În timp ce studia dozarea ingredientelor, răspundea fără ocolișuri la întrebările privind situația lui; zise că era emigrant și mărturisi, nu fără a roși nițel, că primea ajutoare de la guvernul englez, ceea ce îl îndemnă pe unul dintre tineri să-i strecoare în palmă o bancnotă de cinci lire sterline pe care el o primi după o ușoară împotrivire.

Își dăduse adresa; așa că n-a fost prea surprins cînd, după o vreme, primi o scrisoare prin care era rugat în termenii cei mai cuviincioși, să vină să prepare o salată într-una din cele mai de vază case din Grosvenor Square[1].

D'Albignac, pricepînd că de aci se pot trage foloase de durată, nu șovăi o clipă și sosi la ora fixată înarmat cu cîteva condimente noi pe care le socotea binevenite pentru a-și face lucrarea desăvîrșită.

Avusese timp să chibzuiască asupra a ceea ce avea de făcut; așa că, spre marea lui fericire, izbîndi și de data asta, drept care se alese

* Traducerea cuvînt cu cuvînt a expresiei ce trebuie rostită în asemenea ocazii.

[1] Cartierul *Grosvenor*, cartier select, elegant și bogat din Londra, locuit de aristocrație.

cu o asemenea răsplată, că numai de și-ar fi vrut singur răul ar fi putut să o refuze.

Tinerii pentru care lucrase la început lăudaseră, pe cît se pare, din cale-afară, însușirile salatei dichisite pentru ei. Următorii beneficiari au răspîndit încă și mai mult zvonul, așa încît renumele lui d'Albignac a crescut neîncetat: i s-a dat titlul de *fashionable salad-maker*[1]; și în țara aceea lacomă de noutăți, toată crema din capitala celor trei regate se prăpădea după o salată făcută de gentilomul francez: *I die for it*, aceasta este expresia consacrată.

Dorința unei maici e foc mistuitor
Dorința englezoaicei — mai rea de zece ori.

D'Albignac profită ca un om de spirit de zarva ce se făcea în jurul lui; și-a făcut rost în scurtă vreme de o trăsurică, pentru a ajunge mai iute în locurile unde era chemat și de un slujitor care ducea, într-o casetă de acaju, toate dresurile cu care își completase repertoriul ca, de pildă, oțeturi cu felurite arome, uleiuri cu sau fără iz de fructe, soia, caviar, trufe, anșoa, zeamă de carne, și chiar gălbenușuri de ou, care sînt trăsătura deosebitoare a maionezei.

Mai tîrziu a comandat unui tîmplar astfel de casete pe care le-a înzestrat și le-a vîndut cu sutele.

În sfîrșit, lucrînd cu migală și cu socoteală a agonisit o avere de peste 80.000 de franci, pe care a adus-o în Franța cînd s-au mai schimbat vremurile.

Revenit în patrie, nu și-a irosit timpul făcînd pe fantele prin Paris; și-a rostuit în schimb viitorul. A plasat 60.000 de franci în fondurile publice, care atunci aveau o dobîndă de cincizeci la sută și a cumpărat cu 20.000

[1] eng. *fashionable salad-maker*, „cel mai în vogă preparator de salată".

de franci o mică moșioară în ținutul Limousin, unde probabil trăiește și în ziua de azi, împăcat și fericit, întrucît știe să-și îngrădească dorințele.

Amănutele acestea le-am căpătat de la un prieten al meu care-l cunoscuse pe d'Albignac la Londra și îl reîntîlnise în trecere prin Paris.

XIV

ALTE AMINTIRI DIN EMIGRAȚIE. Țesătorul. — În 1794 ne aflam, Dl. Rostaing* și cu mine, în Elveția, întîmpinînd cu fruntea senină soarta potrivnică și păstrîndu-ne neștirbită dragostea pentru patria care ne prigonea.

Sosiserăm la Mondon, unde eu aveam rude, și am fost primiți de familia Trolliet cu o bunăvoință a cărei amintire mi-e scumpă.

Familia aceasta, una dintre cele mai vechi din ținut, s-a stins acum, căci ultimul cap de familie, judecătorul, n-a lăsat decît o fiică și nici aceasta n-a avut băieți.

În orașul acela mi s-a prezentat un tînăr ofițer francez care practica meseria de țesător; iată cum ajunsese aici.

Tînărul, de foarte bună familie, era în trecere prin Mondon pentru a se alătura armatei lui Condé[1]; șezuse într-un rînd la aceeași masă cu un bătrîn cu chipul grav și însuflețit totodată, așa cum pictorii și-i închipuie pe tovarășii lui Wilhelm Tell.

La desert au stat de vorbă; tînărul nu și-a ascuns situația, așa că primi mai multe do-

* Dl. Baron Rostaing, ruda și prietenul meu, este astăzi intendent militar la Lyon. Este un administrator de prima mînă. În dosarele sale se află un sistem de contabilitate militară atît de limpede încît ar trebui pus în aplicare pretutindeni.

[1] *Armata lui Condé* era un corp de armată organizat după 1789 de către Louis Joseph, duce de Condé, spirit liberal, dar mare dușman al Revoluției. Armata era formată din emigranți devotați cauzei regale; a dobîndit cîteva succese în Alsacia în 1793 și 1797.

vezi de interes din partea vecinului său, care îl plîngea fiindcă era silit să lase în urmă tot ceea ce de bună seamă îndrăgea; îl făcu să înțeleagă cîtă dreptate avea Rousseau cînd zicea că orice om trebuie să știe o meserie pe care să se bizuie cînd soarta îi e potrivnică și prin care să se hrănească oriunde ar fi. El unul era țesător, văduv fără copii și, pe cît spunea, era mulțumit de viață.

Discuția s-a oprit aici; a doua zi ofițerul a plecat și nu peste mult s-a înrolat în armata lui Condé. Dar după cîte se întîmplau atît înlăuntrul cît și în afara acestei armate, a înțeles iute că nu pe această cale putea el nădăjdui să se întoarcă în Franța. A și încercat pe pielea lui unele neplăceri de care nu erau scutiți cei ce n-aveau alte titluri decît zelul pentru cauza regelui; mai tîrziu i s-a făcut o nedreptate, sau ceva pe-aproape, ceea ce i se păru strigător la cer.

Și atunci i-au venit în minte vorbele țesătorului; s-a gîndit ce s-a gîndit și într-un tîrziu și-a luat inima în dinți, a părăsit armata și s-a întors la Mondon, unde s-a dus ață la țesător, rugîndu-l să-l ia ucenic.

„N-am să las să-mi scape prilejul de a face o faptă bună, îi spuse bătrînul; vei mînca împreună cu mine; eu știu un singur lucru, am să te învăț; am un singur pat, îl voi împărți cu dumneata; vei lucra astfel un an de zile; iar după acest an vei lucra pe socoteala dumitale și vei trăi fericit într-o țară în care munca este încurajată și cinstită după cuviință".

De a doua zi ofițerul s-a apucat de lucru; și a făcut treabă bună, așa încît după șase luni meșterul i-a mărturisit că nu mai avea ce să-l învețe, că se socotea răsplătit pentru grija ce i-o purtase și că de acum înainte tot ce va lucra va fi numai și numai în folosul său.

Cînd am ajuns eu la Mondon, noul meșteșugar cîștigase deja destul pentru a-și cumpăra un război de țesut și un pat; își vedea

cu mare sîrguință de munca lui, iar lumea se interesa de el într-atît încît cele mai de vază familii din oraș se înțeleseseră să-l invite, rînd pe rînd, duminica la cină.

În zilele acelea îmbrăca uniforma și își relua drepturile în societate; și cum era foarte bine crescut și foarte învățat, era binevenit și răsfățat pretutindeni. Lunea însă redevenea țesător, și petrecîndu-și timpul în această alternativă nu părea nemulțumit de soarta lui.

ÎNFOMETATUL. Voi pune alături de tabloul foloaselor hărniciei un altul, cu totul și cu totul diferit.

Am întîlnit la Lausanne un emigrant din Lyon, flăcău zdravăn și chipeș, care, ca să nu muncească, se osîndise să nu mănînce decît de două ori pe săptămînă. Demult și-ar fi dat sufletul fără să se mai agațe de viață, dacă un negustor milostiv din oraș nu i-ar fi deschis un credit la un cîrciumar ca să cineze în fiecare duminică și miercuri.

Emigrantul sosea în ziua hotărîtă, se îndopa pînă la esofag, și pleca, luînd cu el o bucată mare de pîine; așa era înțelegerea.

Drămuia cum putea mai bine rezerva aceasta de mîncare, bea apă cînd îl durea stomacul, petrecea o parte din vreme în pat, într-o visare nu lipsită de farmec și se tîra astfel pînă la masa următoare.

Cînd l-am cunoscut eu, se împliniseră trei luni de cînd trăia astfel. Nu era bolnav; dar în toată făptura lui era ceva lînced, era așa de tras la față, între nas și urechi avea ceva atît de hipocratic, că-ți venea greu să te și uiți la el.

Eram tare uimit că se supunea la asemenea cazne, mai degrabă decît să caute să facă ceva și l-am poftit la cină la hanul meu, cină la care s-a îmbuibat într-un hal înfiorător. N-am făcut însă a doua oară pasul acesta căci îmi place ca omul să se țină drept în furtună și să asculte, cînd e nevoie, de porunca dată spiței omenești: *Trebuie să muncești.*

LEUL DE ARGINT. Ce bine mîncam pe vremea aceea la Laussane la *Leul de argint!*

Cu cincisprezece batz (2 franci și 25 de centime) treceam în revistă trei feluri complete, între altele, vînatul foarte bun din munții învecinați și neîntrecutul pește din lacul Geneva, totul se stropea, *după plac și fără nici o îngrădire,* cu un vinișor alb, limpede ca apa de izvor, ce-ar fi făcut să umble un olog.

În capul mesei ședea un canonic de la Notre-Dame din Paris (trag nădejde că e încă în viață) care era acolo ca la el acasă și în fața căruia chelnerul punea întotdeauna tot ce era mai bun pe lista de bucate.

Dînsul mi-a făcut cinstea să mă ia în seamă și să mă angajeze ca aghiotant general în regiunea în care locuia; n-am profitat însă prea mult de pe urma acestei slujbe; valul evenimentelor m-a luat cu el și am plecat în Statele Unite unde mi-am găsit liniștea, un rost și un cămin.

ȘEDEREA ÎN AMERICA . . . . . .

. . . . . .

BĂTĂLIA. Termin capitolul acesta povestind o întîmplare din viața mea care dovedește că nimic nu-i sigur pe lumea asta și că necazul vine tocmai cînd te aștepți mai puțin.

Plecam în Franța, părăseam Statele Unite, unde o dusesem atît de bine încît tot ce i-am cerut cerului (și cerul m-a ascultat) în clipele de înduioșare dinaintea plecării a fost să nu fiu, în lumea veche, mai nefericit decît fusesem în cea nouă.

Fericirea mea se datorase faptului că, de cum am ajuns printre americani, am vorbit ca ei*, m-am îmbrăcat ca ei; m-am ferit să am

* Într-o zi luam masa împreună, cu un creol care locuia la New York de doi ani și nu știa englezește nici cît să ceară pîine; i-am mărturisit cît de tare mă uimea faptul. „Oh, zise el ridicînd din umeri, credeți că sînt destul de cumsecade ca să-mi dau osteneala să învăț limba unui popor atît de ursuz?"

mai mult spirit decît ei și n-am luat în rîs nimic din ce făceau ei; plătind astfel pentru buna primire cu o înțelgere pe care eu o recomand tuturor celor ce s-ar afla în împrejurări asemănătoare.

Părăseam deci pașnic o țară în care trăisem în bună pace cu toată lumea, și, din cîți sînt pe fața pămîntului, nici un biped fără pene nu-și iubea mai strașnic semenii, cînd, pe neașteptate, m-am trezit în mijlocul unor întîmplări cu totul străine de voința mea și din pricina cărora era cît pe-aci să dau de bucluc.

Mă aflam pe pachebotul care trebuia să mă ducă de la New York la Philadelphia; trebuie știut că, pentru ca această călătorie să se facă în deplină siguranță, trebuie prins ceasul refluxului.

Or era tocmai momentul în care marea începea să scadă; ar fi fost de dorit să fi pornit deja la drum și totuși vaporul nu dădea nici un semn că se va urni din loc. Eram mulți francezi pe vas, printre alții un anume jupîn Gauthier care acum trăiește, cred, la Paris; era un băiat de ispravă care se ruinase vrînd să clădească *ultra vires*[1] casa din colțul de sud-vest al palatului ministerului de finanțe.

Am aflat curînd cauza întîrzierii; era vorba de doi americani care nu mai veneau și pe care, cu mare îngăduință, îi așteptam: ca atare eram în primejdie să pierdem refluxul și să facem un drum de două ori mai lung pînă să ajungem la destinație, căci marea nu așteaptă pe nimeni.

De unde s-a stîrnit zarvă mare, între francezi mai ales, care sînt cu mult mai pătimași decît locuitorii de pe cealaltă parte a Atlanticului.

Nu numai că nu m-am amestecat, dar abia de mi-am dat seama ce se întîmpla, căci mi-era inima grea și nu știam ce soartă mă aștepta

[1] în lat. în original, „peste posibilitățile sale".

în Franța; așa încît nu prea știu ce-a fost. Dar am auzit, dintr-odată, un plescăit răsunător și am văzut și de unde venea: Gauthier lipise de obrazul unui american o scatoalcă ce-ar fi doborît un rinocer.

Acest act de violență a dus la o înfricoșătoare învălmășeală; cuvintele *francez* și *american* fiind de mai multe ori rostite unul împotriva celuilalt, s-a ajuns la o încăierare națională; și era vorba, nici mai mult, nici mai puțin, să ne zvîrlim unii pe alții in mare: ceea ce n-ar fi fost totuși lesne de dus pînă la capăt, căci erau opt contra unsprezece.

Eram, prin înfățișarea mea, cel ce părea că va ține piept cel mai mult acestei *transbordări;* căci sînt înalt și bine legat, și n-aveam, pe atunci, decît treizeci și nouă de ani. Din aceste motive, fără îndoială, a fost îndreptat către mine războinicul cel mai de temut din oștirea vrăjmașă, care a venit să mă cheme la luptă.

Era înalt cît o clopotniță și spătos pe măsură; cercetîndu-l însă cu acea uitătură care pătrunde pînă-n măduva oaselor, am văzut că era un temperament limfatic, că avea fața buhăită, ochii stinși, capul mic și picioare de femeie.

Mens non agitat molem[1], mi-am zis; ia să vedem cît ține la tăvăleală, de murit, om muri după aceea, dacă așa trebuie. Și iată, cuvînt cu cuvînt, ce i-am spus, în felul eroilor lui Homer:

Do you believe to bully me? you damned rogue ... By God! it will not be so ... and I'll overboard you like a dead cat ... If I find you too heavy, I'll cling you with hands, legs, teeth, nails, everything, and if I cannot do*

[1] *v.* Virgiliu, *Eneida,* VI, v. 727: *mens agitat molem.* Spiritul (gîndirea) urnește bolovanii.

* Cei ce vorbesc englezește nu se tutuiesc; un căruțaș, stîlcindu-și calul cu lovituri de bici, îi spune: „Go, sir, go, sir, I say (Hai, domnule, hai domnule, ți-am zis doar").

better, we will sink together to the bottom; my life is nothing to send such dog to hell. Now, just now ...

„Crezi oare că mă înspăimînți, ticălos afurisit? ... pe bunul Dumnezeu! nu-i deloc așa, și am să te zvîrlu peste parapet ca pe o mîță moartă. Dacă o să-mi pari prea greu, am să mă agăț de dumneata cu mîinile, cu picioarele, cu unghiile, cu dinții, oricum, și o să ne ducem amîndoi la fund. Viața mea nu înseamnă nimic cînd e vorba să trimit în iad așa cîine spurcat. Haidem ...*

La vorbele acestea, cu care întreaga mea făptură era, negreșit, în armonie (căci simțeam că am forța lui Hercule) am văzut că omul meu se face mic, că brațele-i atîrnă și obrajii se scofîlcesc; într-un cuvînt, a dat a înțelege atît de limpede că e înfricoșat, încît cel ce-l trimisese a priceput și a venit să ne domolească; și bine a făcut, căci eram pornit rău, așa că locuitorul lumii noi urma să simtă pe pielea lui că cei ce se scaldă în Furens** au nervii bine călîți.

În vremea asta se auzeau, din cealaltă parte a vaporului, cuvinte care cereau pace; sosirea întîrziaților ne-a mai abătut atenția; a trebuit să ne apucăm de ridicatul pînzelor; așa încît, pe cînd eu intrasem în pielea unui luptător, zarva s-a potolit de la o clipă la alta.

Lucrurile au luat o întorsătură încă mai fericită; cînd totul s-a domolit cu desăvîrșire,

* În toate regiunile ocîrmuite după legi englezești se spun, înaintea încăierărilor, o mulțime de sudălmi, întrucît se zice că „sudălmile nu rup oasele (high words break no bones). Nu o dată lucrurile se opresc aici, iar bătăușii, de bună seamă, se codesc să se bată; asta și pentru că cel ce lovește primul tulbură liniștea publică și este întotdeauna condamnat la o amendă, oricare ar fi pricina luptei.

** Rîu limpede care izvorăște mai sus de Rossilon, trece pe lîngă Belley și se varsă în Ron, mai sus de Peyrieux. În apele lui se pescuiesc păstrăvi cu carnea trandafirie și știuci cu carnea albă ca fildeșul. *Gut! Gut! Gut!* (germ.).

am pornit în căutarea lui Gauthier, pentru a-l dojeni că e prea iute la mînie și l-am găsit șezînd la aceeași masă cu pălmuitul, în tovărășia unei șunci cît se poate de îmbietoare și a unei halbe cu bere înaltă de-un cot.

XV

MĂNUNCHIUL DE SPARANGHEL. Plimbîndu-mă, într-o zi frumoasă de februarie, pe la Palais-Royal, m-am oprit în fața prăvăliei Doamnei Chevet, cea mai vestită negustoreasă de bunătăți din Paris, care mi-a făcut întotdeauna cinstea de a-mi voi binele; privind cu atenție un mănunchi de sparanghel în care tulpina cea mai subțire era mai groasă decît degetul meu arătător, am întrebat de preț. „Patruzeci de franci, Domnule, mi-a răspuns. — E într-adevăr un sparanghel de toată frumusețea dar la așa preț doar regele sau vreun prinț s-ar putea bucura de el. — Vă înșelați; lucruri de asemenea calitate nu ajung niciodată prin palate; ce se caută acolo e ceva frumos, dar nu peste măsură. Mănunchiul meu de sparanghel va fi totuși luat și iată, în ce fel.

În clipa de față viețuiesc în orașul nostru trei sute de bogătași, financiari, proprietari, furnizori și alții, nevoiți să șadă în casă din pricina gutei sau a sfaturilor doctorului, din teama de guturai ori din alte motive care nu pun piedică mîncatului; stau tolăniți în fața focului și-și sparg capul cugetînd la ce le-ar putea atîța pofta de mîncare; negăsind nimic, li se face lehamite și trimit valetul să descopere ceva; care valet va veni la mine, va da peste mănunchiul de sparanghel, îl va descrie cu de-amănuntul, după care sparanghelul va fi luat cu orice preț. Sau va trece pe aici o femeiușcă însoțită de amant și va zice: Ah, iubitule, ce sparanghel frumos! *hai să-l cumpărăm!* știi că slujnica mea îi face un sos așa de bun! În care caz un amant bine crescut nu refuză nici nu se tîrguiește. Ori vine vorba de o prinsoare, de un botez, de o creștere neașteptată a ren-

tei... Ori, mai știu eu? Într-un cuvînt, lucrurile scumpe trec mai repede decît celelalte, căci la Paris, viața aduce atîtea împrejurări ieșite din comun, încît sînt totdeauna motive pentru atari cumpărături".

În timp ce ea îmi povestea toate astea, doi englezi spătoși, care se plimbau braț la braț, s-au oprit lîngă noi, iar pe chipul lor s-a zugrăvit deîndată admirația. Unul din ei a cerut să se împacheteze minunea de mănunchi, fără ca măcar să întrebe cît costă, a plătit, a luat pachetul și a plecat fluierînd *God save the King*.

„Iată, Domnule, îmi zise rîzînd Doamna Chevet, o șansă ca toate celelalte, despre care nu apucasem să vă vorbesc".

XVI

DESPRE FONDUE. *Fondue* este o mîncare venită din Elveția. Nu-i altceva decît ouă bătute cu brînză, în anumite proporții hotărîte de-a lungul timpului și al experiențelor. Voi da aici rețeta oficială.

E un fel de mîncare sănătos, gustos, îmbietor, se gătește repede și, ca urmare, e întotdeauna la îndemînă cînd se ivesc musafiri pe nepusă masă. Altminteri, o pomenesc aici numai pentru plăcerea mea, căci cuvîntul îmi aduce în minte o întîmplare pe care n-au uitat-o vîrstnicii din departamentul Belley.

Spre sfîrșitul secolului al XVII-lea un anume domn de Madot fusese numit episcop de Belley și venea să-și ia postul în primire.

Cei împuterniciți să-l primească și să-i facă onorurile propriului palat pregătiseră un ospăț demn de marea ocazie, întrebuințînd tot ce se găsea într-o bucătărie de pe atunci pentru a sărbători sosirea monseniorului.

Printre gustări strălucea o măreață *fondue*, din care prelatul se servi din belșug. Dar surpriză! înfățișarea mîncării înșelîndu-l, și crezînd că era o cremă a mîncat-o cu lingura,

în loc să folosească furculița, dintotdeauna îngemănată cu ouăle bătute.

Toți comesenii, uimiți de atare ciudățenie, s-au privit pe sub sprîncene, cu un zîmbet abia văzut. Totuși, respectul a înfrînat toate limbile, căci tot ceea ce face la masă, mai cu seamă în prima zi, un episcop venit de la Paris, este, oricum ar fi, bine făcut.

Dar zvonul s-a răspîndit și de a doua zi, și cei ce se întîlneau întîmplător se întrebau unii pe alții: Ei, știi cum si-a mîncat ieri seară noul nostru episcop la *fondue?* — Da, știu; a mîncat-o cu lingura. Știu de la un martor ocular" etc. De la oraș lucrul s-a aflat prin sate și după trei luni era cunoscut în toată dioceza.

Demn de luat în seamă e faptul că această întîmplare era cît pe-aci să clatine credința strămoșilor noștri. Au apărut și cîțiva înnoitori care au trecut de partea lingurii, dar au fost repede dați uitării; furculița a biruit și după un secol încă un unchi de-al meu se mai veselea și-mi povestea, rîzînd în hohote, cum anume domnul de Madot mîncase într-un rînd *fondue* cu lingura.

REȚETA PENTRU FONDUE, *așa cum a fost ea scoasă din hîrtiile D-lui Trollet, judecător de pace din Mondon, în cantonul Berna.* Cîntăriți ouăle pe care le veți folosi, socotindu-le după numărul oaspeților.

Luați o bucată de brînză de Gruyère care să cîntărească o treime și o bucată de unt care să cîntărească o șesime din greutatea ouălor.

Spargeți și bateți bine ouăle într-o cratiță, amestecați apoi cu untul și cu brînza rasă sau mărunțită.

Puneți cratița pe plita bine încinsă și amestecați cu o lingură de lemn pînă cînd amestecul e potrivit de molatic și de îngroșat; adăugați un pic de sare, socotită după cum brînza e mai veche sau mai proaspătă, și o porție bună de piper, care este una din bunele însușiri ale acestui vechi fel de mîncare, ser-

viți pe un platou încălzit, aduceți vinul cel mai bun, se va bea pe nerăsuflate; va fi, o să vedeți, o minune.

XVII

DEZAMĂGIRE. Ziua era liniștită în hanul *Blazonul Franței* din Bourg-en-Bresse, cînd s-a auzit un huruit și s-a ivit în fața tuturor o minunată berlină de formă englezească, care și sărea în ochi mulțumită a două foarte drăgălașe Abigail[1] cățărate pe capră și bine înfășurate într-o pelerină de postav stacojiu, căptușită și brodată cu albastru.

La această apariție, semn că drumul era bătut de un milord, Chicot (așa-l chema pe hangiu) a dat fuga, cu șapca în mînă; nevastă-sa rămase în prag, fetele mai că-și rupseră gîtul coborînd scările, iar băieții de la grajd s-au repezit și ei, socotind că se vor alege cu un bacșiș gras.

Au fost date jos de pe capră slujnicuțele, nu fără a fi roșit nițel din pricina complicațiilor din timpul coborîrii, după care berlina dădu la iveală: 1) un milord scund și îndesat, chel și burtos; 2) două miss înalte, palide și roșcovane; 3) o milady ce părea între primul și al doilea grad de oftică.

Aceasta din urmă a luat cuvîntul:

„Domnule hangiu, zise ea, aveți grijă să-mi fie bine țesălați și hrăniți caii; dați-ne o cameră în care să ne odihnim și dați-le cameristelor ceva de băut, să-și mai vină în fire; dar vreau ca totul să nu coste mai mult de șase franci; vedeți cum vă descurcați!"

O dată pronunțată această frază economică, Chicot și-a pus șapca pe cap, doamna s-a întors în han, iar fetele s-au înapoiat la locurile lor de observație.

---

[1] *Abigail*, personaj biblic, soția lui Nabal, mai tîrziu soția lui David. Denumește, prin antonomază, o cameristă sau o servitoare.

În vremea asta caii au fost duși în grajd unde li s-a dat să citească ziarul, doamnelor li s-a arătat o cameră de la primul etaj, (*upstairs*), iar cameristele au fost îmbiate cu o carafă de apă rece.

În ce privește plata celor șase franci, ea a fost primită cu o mutră tare acră, ca o neînsemnată răsplată pentru deranj și nădejdile spulberate.

XVIII

MINUNATELE EFECTE ALE UNEI CINE CLASICE. Vai mie! ce om vrednic de milă sînt! zicea cu glas elegiac un gastronom de la curtea regală a Senei. Sperînd că mă voi înapoia în scurtă vreme la moșia mea, l-am lăsat pe bucătar acolo; treburile mă țin la Paris și sînt la cheremul unei slujnice, a cărei mîncare mă seacă la inimă. Soția mea se mulțumește cu orice, copiii sînt încă nepriceputi; ciorbă nefiartă, friptură arsă; mi se trage moartea de la frigare și de la oală totodată, vai de sufletul meu!

Dînsul cuvînta așa în timp ce străbătea cu umblet întristat piața Dauphine. Din fericire pentru omenire, profesorul a auzit aceste îndrepățite plîngeri și a recunoscut în cel ce se jeluia un prieten: „Nu vei muri, dragul meu, îi zise el, cu voce caldă, magistratului martir; nu, nu vei muri din pricina unui rău al cărui leac ți-l pot aduce eu. Binevoiește să vii mîine la o cină clasică, într-un mic grup de prieteni; după cină, o partidă de pichet, la care vom veghea ca toată lumea să se simtă bine; și, aidoma celorlalte, seara aceasta se va rostogoli în prăpastia trecutului."

Invitația a fost acceptată; misterul s-a desfășurat potrivit rînduielilor, riturilor și ceremonile prescrise; și din acea zi (23 iunie 1825) profesorul se simte foarte fericit de a fi fost de folos curții regale salvînd viața unuia dintre cei mai vrednici susținători ai ei.

XIX

URMĂRILE ȘI PRIMEJDIILE TĂRIILOR. Setea închipuită despre care am mai vorbit (Meditațiunea a VIII-a, p. 138) cea care cere tăria ca ușurare de moment devine, cu timpul, o obișnuință atît de tiranică, încît cei ce au dobîndit-o nu sînt liniștiți, nici măcar noaptea, dacă nu-și beau porția, și sînt nevoiți să se dea jos din pat ca să-și potolească soiul acesta de sete.

Care, atunci, e boală curată; cînd omul a ajuns aici se poate prezice fără teama de a greși că nu mai are nici doi ani de trăit.

Am călătorit prin Olanda împreună cu un bogat negustor din Danzig care ținea, de cincizeci de ani, cea mai de vază prăvălie de rachiuri din oraș.

„Domnule, îmi zicea acest patriarh, în Franța nu vă dați seama de însemnătatea negustoriei pe care o facem, din tată în fiu, de mai bine de un secol. I-am studiat cu luare-aminte pe lucrătorii care vin la mine; cînd se lasă cu totul în voia acestei înclinări mult prea obișnuită printre germani — pentru băuturile tari — o sfîrșesc cu toții cam în același fel.

La început nu iau decît un păhărel de rachiu dimineața, cu care se mulțumesc cîțiva ani în șir. (Chiar mai mult, e vorba de un obicei al muncitorilor, și cine nu și-ar da pe gît păhărelul de dimineață ar ajunge de rîsul tuturor tovarășilor de muncă); mai tîrziu dublează doza, adică trag un păhărel dimineața și unul după-amiaza.

Rămîn la porția asta vreo doi-trei ani; după care se apucă să bea regulat dimineața, după-amiaza și seara. Nu peste mult vin, la orice oră, să ceară un pahar, și nu mai vor decît rachiuri aromatizate; cînd au ajuns aici, e sigur că mai au cel mult șase luni de trăit; se usucă pe picioare, fac febră, se duc la spital, și nimeni nu mai știe de ei".

XX

CAVALERII ȘI ABAȚII. Am citat deja în două rînduri aceste două categorii de gurmanzi, pe care timpul le-a nimicit.

Întrucît au pierit de mai bine de treizeci de ani, cea mai mare parte din generația actuală nu i-a mai prins.

Vor reînvia, de bună seamă, către sfîrșitul veacului; dar întrucît un astfel de fenomen are nevoie de îmbinarea și alăturarea multor împrejurări viitoare, eu cred că puțini dintre cei de astăzi în viață vor mai fi martorii acelei palingeneze.

E de datoria mea deci, ca pictor de moravuri, să le fac în grabă o schiță și pentru a o face mai lesne, împrumut pasajul următor de la un autor care nu ar avea ce să-mi refuze.

„După reguli și potrivit tradiției, titlul de cavaler n-ar fi trebuit să se acorde decît persoanelor decorate cu un ordin și ultimilor născuți din familiile nobile; mulți însă găsiseră cu cale să-și dea singuri* titlul, iar dacă purtătorul ștafetei era om educat și manierat, nimeni nu se gîndea să-l cerceteze, atît de mare era nepăsarea în vremurile acelea.

Cavalerii erau, îndeobște, chipeși, umblau țanțoși, cu sabia la picior, cu capul sus și nasul în vînt; erau judecători libertini, zurbagii și formau grosul alaiului cîte unei frumuseți la modă.

Se mai deosebeau printr-un curaj ieșit din comun și prin nemaipomenita iuțeală cu care puneau mîna pe sabie. Uneori era deajuns să te uiți la ei și te trezeai vîrît într-o încăierare".

Așa și-a sfîrșit viața cavalerul de S..., unul dintre cei mai cunoscuți la vremea lui.

Îi căutase gîlceavă unui tînăr proaspăt sosit din Charolles, drept care s-au dus să se

* *Self-created.*

bată în duel în spatele cartierului Chaussée-d'Antin, de-abia un maidan pe-atunci.

După felul în care noul venit mînuia armele, S... și-a dat seama îndată că nu era nici pe departe un ageamiu; cu toate acestea s-a încumetat să-l pună la încercare; numai că, de la prima mișcare, charolezul execută o lovitură atît de bine țintită încît cavalerul muri înainte de a cădea la pămînt. Unul dintre prietenii săi, martor la duel, examină îndelung, în tăcere, rana aceea atît de fulgerătoare ca și drumul parcurs de spadă: „Ce frumoasă lovitură! zise el, dintr-o dată, ridicîndu-se; și ce mînă pricepută are junele!..." Răposatul n-a avut parte de altă orație funebră.

Cînd au început războaiele revoluției, cei mai mulți dintre cavaleri s-au înrolat în batalioane, alții au emigrat, ceilalți s-au pierdut în mulțime. Supraviețuitorii, puțini la număr, mai pot fi recunoscuți după ifosele ce și le dau; sînt însă slăbiți și merg cu pași împleticiți, căci i-a lovit guta.

Cînd o familie nobilă avea parte de mulți fii, unul dintre ei era sortit bisericii: începea prin a obține stipendiile bisericești simple, cu care i se plăteau studiile; mai tîrziu ajungea prinț, abate comanditar sau episcop, după chemarea ce-o avea pentru apostolat.

Acesta era tipul legitim de abate; erau însă și falși abați; mulți tineri cu oarecare dare de mînă, care nu-și dădeau osteneala să-și încerce norocul în tagma cavalerilor, își dădeau titlul de abate cînd veneau la Paris.

Nimic nu era mai lesne: cu o ușoară schimbare a costumației, arătau numaidecît aidoma fețelor bisericești; erau puși în rînd cu lumea bună, erau sărbătoriți, răsfățați, căutați, căci orice casă își avea abatele său.

Abații erau mici de stat, îndesați, rotofei, fercheși, lingușitori, îndatoritori, iscoditori, gurmanzi, ageri, persuasivi; cei care au mai rămas în viață s-au îngrășat și au devenit habotnici.

Nici că era soartă mai fericită decît aceea a unui stareț bogat sau a unui abate comanditar; aveau parte și de stimă și de bani, în schimb n-aveau nici un fel de șefi și nimic de făcut.

Tagma cavalerilor se va reîntregi, dacă, așa cum nădăjduim, pacea va ține mult; dar spița abaților s-a stins cu desăvîrșire și nu va reînvia decît dacă se vor face mari schimbări în administrația bisericească; nu mai există *sinecuri;* s-a revenit la principiile bisericii dintru început: *beneficium propter officium.*[1]

XXI

MISCELLANEA. „Domnule Consilier, întreba într-o zi, de la un capăt al mesei la celălalt, o bătrînă marchiză din foburgul Saint-Germain, ce vin preferați, cel de Bourgogne, sau cel de Bordeaux? — Doamnă, răspunse cu voce de druid magistratul astfel interpelat, acesta este un proces al cărui dosar îl studiez cu atîta plăcere, încît mereu amîn cu cîte o săptămînă pronunțarea verdictului.

Un amfitrion din Chaussée-d'Antin servise la una din mesele date de el un cîrnat de Arles de mărime eroică. „Luați o felie, îi zise vecinei sale; iată un obiect care, sper, e însemnul unei case onorabile. Este, într-adevăr, foarte gros, zise doamna aruncîndu-i o căutătură poznașă; păcat că nu seamănă cu nimic".

Oamenii de spirit mai ales țin gurmanderia la mare cinste: ceilalți nu sînt în stare de o operațiune care stă într-un șir de aprecieri și de judecăți.

Doamna contesă de Genlis se mîndrește în *Memoriile* sale că o învățase pe o doamnă din Germania, care o găzduise cu multă bu-

[1] răsplata în urma slujbei (a muncii depuse).

năvoință, să pregătească șapte feluri de mîncare delicioase.

Contele de Laplace[1] a descoperit o metodă foarte interesantă de a prepara căpșunile, anume: ele trebuie muiate în sucul unei portocale dulci (mărul Hesperidelor).

Un alt savant a mers mai departe decît el și a adăugat și culoarea portocalelor, pe care o obține frecîndu-le cu o bucată de zahăr; și pretinde că poate dovedi, cu ajutorul unui papirus scăpat din flăcările ce-au mistuit biblioteca din Alexandria că așa se serveau aceste fructe la banchetele de pe muntele Ida.

„Nu știu ce să cred despre omul ăsta, zicea contele de M... vorbind despre un candidat care tocmai cucerise un loc; n-a mîncat niciodată caltaboș à la Richelieu și n-are habar de cotletele de Soubise".

Unui băutor i s-au servit, la desert, struguri. „Vă mulțumesc, zise el împingînd farfuria; nu obișnuiesc să-mi iau vinul în pilule".

Un amator era felicitat pentru că tocmai fusese numit director al contribuțiunilor directe la Périgueux; i se vorbea de viața plăcută din ținutul mîncării bune, în țara trufelor, a potîrnichilor... Ah, zise gastronomul mîhnit, e oare sigur că se poate trăi într-o regiune unde nu ajunge mareea?"

XXII

O ZI LA BERNARDINI. Era aproape ora unu din noapte; era o noapte frumoasă de vară; noi

[1] *Pierre Simon, marchiz de Laplace* (1749—1827), astronom, matematician și fizician francez, celebru mai ales prin ipoteza sa cosmogonică, potrivit căreia sistemul solar ar proveni dintr-o nebuloasă concentrată împrejurul unui sîmbure-centru care, la rîndul său, se învîrte în jurul unui ax ce-i trece prin centru.

o porniserăm la drum călare, nu înainte de a fi cîntat cîte o serenadă bărbătească frumoaselor care aveau norocul să ne fie pe plac (era în 1782).

Plecaserăm din Belley și ne duceam la Saint-Sulpice, abație a Bernardinilor, clădită pe unul dintre cei mai înalți munți din departamentul nostru, la cel puțin cinci mii de picioare deasupra nivelului mării.

Eram pe atunci șeful unei trupe de muzicieni amatori, iubitori, cu toții, ai traiului vesel și dăruiți din belșug cu toate virtuțile ce țin de tinerețe și de sănătate.

„Domnule, îmi zise, într-o zi abatele de la Saint-Sulpice, luîndu-mă la o parte, după cină, ar fi tare frumos din partea dumneavoastră dacă ați veni, împreună cu prietenii dumneavoastră, să ne cîntați ceva de ziua sfîntului Bernard! sfîntul ar fi cu atît mai bine slăvit; vecinii noștri ar avea parte de o bucurie iar dumneavoastră de cinstea de a fi cei dintîi Orfei care au pătruns pînă la aceste înălțimi".

N-a fost nevoie ca o rugăminte ce făgăduia o plăcută petrecere să fie repetată; am promis, făcînd un semn din cap, și tot salonul s-a cutremurat.

Annuit, et totum nutu tremefecit olympum.[1]

Ne luasem din timp toate precauțiunile; am plecat cu noaptea în cap, deoarece aveam de străbătut patru leghe pe niște drumuri ce i-ar fi înspăimîntat pînă și pe cutezătorii drumeți care au înfruntat înălțimile vajnicului Montmartre.

Mînăstirea era construită într-o vale închisă — la apus de creasta unui munte și la răsărit printr-o costișă ceva mai scundă.

Creasta dinspre apus era încununată de o pădure de brazi din care treizeci și șapte de mii au fost doborîți dintr-o dată de o singură

[1] A dat din cap și cu semnul lui a cutremurat Olimpul (Virgil, *Eneida*, IX, v. 106).

pală de vînt.* La capătul văii se întindea o adevărată preerie, în care crîngurile de fagi se orînduiau de la sine, arătînd ca niște modele imense ale micilor grădini englezești care ne plac așa de mult.

Am sosit pe cînd se crăpa de ziuă și am fost întîmpinați de fratele chelar, om cu fața pătrată și nasul ca un obelisc.

„Domnilor, zise bunul părinte, fiți binevenițI: abatele nostru va fi foarte bucuros cînd va afla că ați sosit; e încă în pat, căci ieri s-a obosit foarte tare; dar veniți cu mine și veți vedea singuri cum v-am așteptat".

Zise și porni deîndată, iar noi ne-am luat după el presupunînd, și pe bună dreptate, că ne conducea la refectoriu. Aici toate simțurile noastre au fost zdruncinate prin apariția celui mai ademenitor mic dejun, ceea ce se cheamă într-adevăr un dejun clasic.

În mijlocul unei mese se înălța un pateu cît o catedrală; era străjuit după cum urmează: la miazănoapte, o halcă de friptură rece de vițel, la miazăzi, o șuncă enormă, la răsărit, o movilă monumentală de unt și la apus, o baniță de anghinare cu sos de piper. Mai erau acolo felurite soiuri de fructe, farfurii, șervete, cuțite și argintăria pusă în coșuri; iar la capătul mesei, cîțiva frați mireni și cîțiva slujitori, gata să ne servească, deși tare se mai mirau că fuseseră sculați cu noaptea-n cap.

Într-un colț al refectoriului se înălța un morman de peste o sută de sticle, stropite necontenit de o fîntînă naturală care țîșnea susurînd *Evohe Bacche;* și dacă aroma cafelei moca nu ne mîngîia nările e pentru că în vremile acelea eroice nu se bea cafea dimineața.

Fratele chelar a făcut haz o vreme pe socoteala uimirii noastre; după care ne adresă

* Administrația apelor și a pădurilor i-a numărat și i-a vîndut; negustorii au tras foloase de pe urma lor, ca și călugării; mari sume de bani au fost puse în circulație, și nimeni nu s-a plîns de vijelie.

următoarea alocuțiune pe care, deștepți cum sîntem, am socotit-o gata pregătită dinainte:

„Domnilor, zise, tare aș vrea să vă țin tovărășie; dar nu mi-am spus încă rugăciunea și astăzi e zi de slujbă mare. Ar fi de datoria mea să vă poftesc să mîncați; dar vîrsta domniilor voastre, călătoria și aerul tare din munții noștri mă scutesc de această îndatorire. Primiți cu plăcere ceea ce noi vă oferim din toată inima; vă las, mă duc să-mi spun rugăciunea de dimineață".

Și cu aceste vorbe s-a făcut nevăzut.

Venise vremea să trecem la fapte; și ne-am apucat de treabă cu vigoarea care putea fi ghicită, într-adevăr, din cele trei circumstanțe agravante așa de bine arătate de chelar. Dar ce puteau face niște plăpînzi feciori de-ai lui Adam împotriva unei mese ce părea pregătită pentru locuitorii din Sirius! Strădaniile noastre s-au arătat neputincioase; deși ne ghiftuiserăm din cale-afară, urmele abia se cunoșteau.

Burdușiți bine pînă la cină, ne-am împrăștiat care-ncotro; eu unul m-am cuibărit într-un pat bun în care am dormit pînă la liturghie, aidoma eroului de la Rocroy[1] sau altor eroi care au dormit tun pînă la semnalul de începere a bătăliei.

Am fost trezit de către un călugăr voinic, care era cît pe ce să-mi smulgă brațul și am alergat înspre biserică unde se adunaseră deja cu toții, fiecare la locul lui.

Am executat o simfonie pentru jertfa pîinii și a vinului; am cîntat un motet pentru înălțarea la ceruri și am încheiat cu un quatuor pentru instrumente de suflat. Și cu toate să-

[1] *Rocroy* sau *Rocroi*, oraș din Ardeni în care s-a dat — între armata franceză și cea spaniolă — una dintre cele mai celebre bătălii din timpul războiului de treizeci de ani, bătălie în care s-a distins ducele d'Enghien, viitorul mare general supranumit *Marele Condé* (1621—1686), înfrîngînd pentru prima oară redutabila infanterie spaniolă (19 mai 1643). Zece ani mai tîrziu, Condé, trecut în slujba spaniolilor, cucerea, pentru ei de data asta, același Rocroi.

geţile îndreptate împotriva muzicii de amatori respectul pentru adevăr mă obligă să dau toate asigurările că am scos-o foarte bine la capăt.

Mă folosesc de acest prilej pentru a face observația că veșnicii nemulțumiți sînt mai totdeauna niște neștiutori care taie în carne vie numai fiindcă trag nădejde că îndrăzneala lor va face să se creadă că au acele cunoștințe pe care n-au fost în stare să le dobîndească într-adevăr.

Am primit bucuros laudele cu care nimeni nu s-a zgîrcit, iar după ce ne-a felicitat și abatele, ne-am așezat la masă.

Cina servită era pe gustul secolului al XV-lea; puține feluri de trecere, puține lucruri de prisos; în schimb, cărnuri pe alese, fripte în fel și chip, tocănițe simple, sățioase, foarte bine gătite și drese, și, mai ales, legume de o savoare necunoscută la șes, toate la un loc te împiedicau să tînjești după ce nu vedeai pe masă.

Se va înțelege și mai bine belșugul din acel loc binecuvîntat cînd vom spune că la felul al doilea s-au servit patrusprezece feluri de friptură.

Desertul a fost și el demn de luat în seamă, cu atît mai mult cu cît avea și fructe care nu cresc la munte și care fuseseră aduse de jos; căci au fost chemate într-ajutor grădinile din Machuraz, din Morflent, și din alte ținuturi îndrăgite de astrul izvoditor de lumină.

N-au lipsit nici băuturile; aici merită să vorbim mai pe îndelete despre cafea.

Era limpede, parfumată, fierbinte; și mai ales nu era servită în vasele acelea degenerate care cutează a se numi *cești* pe malurile Senei, ci în castronașe frumoase și adînci în care buzele groase ale fraților se muiau în voie sorbind lichidul dătător de viață cu un zgomot ce n-ar fi făcut de rușine niște căsaloți înainte de furtună.

După cină ne-am dus la vecernie; am executat, între psalmi cîteva imnuri pe care le

compusesem special pentru ei. Era genul de muzică ce se compunea pe atunci; nu zic nimic despre ea, nici bine, nici rău, de teamă să nu fiu stingherit de modestie ori înrîurit de paternitate.

Slujbele încheindu-se, credincioșii au ieșit, rînd pe rînd din biserică; unii s-au apucat să joace jocuri de societate.

Eu am preferat o plimbare; și, luînd cu mine cîțiva prieteni am prins a păși pe iarba aceea moale și deasă cu nimic mai prejos decît covoarele de la Savonnerie[1] și am tras în piept aerul curat al înălțimilor care înviorează sufletul și îndeamnă imaginația către visare și romantism.*

Ne-am întors tîrziu. Abatele a venit la mine să mă salute și să-mi ureze noapte bună. „Mă voi întoarce în chilia mea, zise el, și vă las să vă sfîrșiți seara după dorință. Nu că aș crede că prezența mea i-ar stingheri pe frați; dar vreau să știe că sînt cu desăvîrșire liberi. Nu e în fiecare zi ziua Sfîntului Bernard; mîine ne vom înturna la regulile dintotdeauna: *cras iterabimus aequor*".[2]

Și, într-adevăr, după plecarea abatelui, întrunirea s-a mai însuflețit; a mai crescut și gălăgia, iar la urmă s-au spus multe glume

[1] *La Savonnerie* este una dintre cele mai vechi manufacturi de covoare, înființată în 1604 și transferată în 1627 la Chaillot într-o veche fabrică de săpun, de unde numele *La savonnerie*. Tradițional se fabricau — și se mai fabrică și astăzi — covoare de factură orientală („covoare persane"), cu imprimeuri figurative încadrate de somptuoase borduri florale. În 1712 Ludovic al XIV-lea i-a acordat privilegii regale, ca și celebrei manufacturi de broderii Gobelins. Cele două ateliere s-au unit în 1826.

* Urmări ce le-am simțit eu de fiecare dată în aceste împrejurări; și totul mă face să cred că aerul curat de la munte stimulează anumite puteri ale creierului, stînjenite de aerul apăsător de la cîmpie.

[2] *v.* Horațiu, *Ode*, I, 7, v. 32: *ingens iterabimus aequor*, Mîine vom relua călătoria pe marea cea mare.

din acelea de mănăstire, care nu vor să zică mare lucru și de care rîzi fără să știi de ce.

Pe la nouă s-a servit supeul: un supeu gătit cu grijă, delicat și la multe secole depărtare de cină.

Am mîncat cu forțe noi, am pălăvrăgit, am rîs, am cîntat cîntece de voie bună; unul dintre părinți ne-a citit cîteva versuri de-ale lui care nici nu erau rele cînt te gîndești că le compusese un călugăr.

La sfîrșitul serii s-a înălțat o voce: Frate chelar unde e specialitatea dumitale? — Adevărat, răspunse fratele; nu sînt eu chelar pe degeaba".

A ieșit pentru o clipă și s-a întors îndată, întovărășit de trei slujitori, dintre care primult aducea felii de pîine prăjită unse cu un unt minunat, iar următorii doi purtau o măsuță pe care se afla o găletușă cu rachiu fierbinte și îndulcit: ceea ce aducea binișor cu punciul, prea puțin cunoscut pe atunci.

Toate acestea au fost întîmpinate cu aplauze; s-a mîncat pîinea prăjită, s-a băut rachiul fierbinte, iar cînd orologiul abației a bătut de miezul nopții fiecare s-a înapoiat în chilia lui pentru a se desfăta cu un somn bun, chemat și îndreptățit de munca de peste zi.

N. B. Pe cînd fratele chelar, pomenit în această povestire cu adevărat istorică, îmbătrînise, se vorbea în fața lui despre un Abate nou numit, care trebuia să sosească de la Paris și era temut pentru neînduplecarea lui.

„N-am nici o grijă, zise fratele; o fi el necruțător, dar nu va îndrăzni niciciînd să-l lipsească pe un om bătrîn de colțul lui de lîngă foc, nici de cheile pivniței".

XXIII

BUCURIILE UNEI CĂLĂTORII. Străbăteam odată, călare pe bunul meu cal *La Joie*, costișele surîzătoare din Jura. Era în cele mai aprige zile ale revoluției, mă duceam la Dôle, la deputatul Prôt, pentru a obține de la el un

permis de liberă trecere care trebuia să mă cruțe să ajung în închisoare și de acolo, probabil, pe eșafod.

Poposind, către orele unsprezece, înainte de amiază, la un han din tîrgușorul Mont-sous-Vaudrey, m-am îngrijit mai întîi de înfățișarea mea; trecînd apoi în bucătărie am fost întîmpinat de un spectacol pe care nici un călător nu l-ar vedea fără plăcere.

În fața unui foc iute și luminos se învîrtea o frigare minunat garnisită cu prepelițe, cocoși și cristei din aceia dolofani, cu picioruțe verzi. Din acest vînat de soi se scurgeau ultimele picături de grăsime pe o uriașă felie de pîine prăjită care, după cum era tăiată, se vedea că ieșise din mîinile unui vînător; iar alături zăcea, deja fript, un iepure cu spinarea rotundă, soi necunoscut la Paris, a cărui aromă ar fi înmiresmat o biserică.

„Bun! mi-am zis în sinea mea, însuflețit de tot ce vedeam; Providența nu m-a părăsit întru totul. Să mai culegem în treacăt, și floarea aceasta; de murit e întotdeauna vreme destulă".

Drept care, adresîndu-mă hangiului, care, cît au durat deliberările mele, nu făcuse decît să fluiere cu mîinile la spate, preumblîndu-și prin bucătărie trupul de căpcăun, i-am zis:

„Dragul meu, ce ai să-mi dai bun la cină? — Numai lucruri bune, domnule; rasol bun, o mîncare bună de cartofi, o spinare bună de oaie și fasole bună".

La răspunsul acesta neașteptat, tot corpul mi-a fost scuturat de un junghi de dezamăgire; se știe că nu mănînc niciodată rasol, căci nu-i decît carnea sărăcită de sucurile ei; cartofii și fasolea duc la obezitate; neavînd dinți de oțel, nu mă vedeam sfîșiind spinarea de oaie: lista de bucate era anume făcută pentru a mă duce la disperare, și am simțit din nou cum mă copleșesc nenorocirile.

Hangiul se uita la mine cu ochi vicleni și părea că ghicește pricina dezamăgirii mele...

„Dar pentru cine ții matale vînatul ăsta frumos? l-am întrebat, necăjit nevoie mare. — Vai, domnule! răspunse el cu glas prietenesc, n-am nici o putere asupra lui; totul aparține unor domni de la tribunal care sînt aici de zece zile, pentru o expertiză cerută de o doamnă foarte bogată; și-au terminat treaba ieri și se ospătează pentru a sărbători fericitul eveniment; cum se zice pe aici, o fac lată. — Jupîne, i-am spus eu, după o chibzuială de cîteva minute, fă-mi plăcerea și spune-le acestor domni că un om de omenie le cere ca pe o favoare să-l primească la masa lor, că va fi părtaș la cheltuială și, mai cu seamă, le va rămîne peste măsură de îndatorat". Am zis: omul a ieșit și nu s-a mai întors.

Dar, puțin după aceea, am văzut intrînd un om mic de stat, grăsuliu, cu obrajii bucălați și fragezi, îndesat, sprinten, care se învîrti nițel prin bucătărie, mișca din loc cîteva scaune, săltă capacul unei oale și ieși fără o vorbă.

„Bun, mi-am zis în sinea mea, acesta a fost cercetașul venit în recunoaștere! Nădejdile mi-au renăscut, căci știam din experiență că înfățișarea mea nu e respingătoare.

Totuși, inima îmi bătea ca unui candidat către sfîrșitul numărării voturilor cînd hangiul se ivi din nou și-mi dădu vestea că domnii cu pricina se simțeau onorați de propunerea mea și nu mă așteptau decît pe mine pentru a se așeza la masă.

Am pornit ca din pușcă; am fost primit în chipul cel mai măgulitor iar după cîteva clipe prinsesem rădăcini acolo.

Ce prînz bun!!!! N-am să-l descriu în amănunt; dar o mențiune onorabilă se cuvine unei tocănițe de pui gătită fără cusur, și așa de bogată în trufe, că ar fi fost în stare să-l înzdrăvenească și pe bătrînul Tython[1].

[1] *Tython*, personaj mitologic; erou troian de care s-a îndrăgostit Aurora. Aceasta l-a luat în căsătorie și a cerut pentru el nemurirea. Zeus a acceptat, dar

Fripturile le-am descris deja; gustul era pe măsura înfățișării; erau fripte tocmai cît trebuie, iar faptul că ajunsesem la ele atît de anevoie le făcea și mai gustoase.

Desertul era compus dintr-o cremă de vanilie, din brînzeturi de marcă și din fructe foarte bune. Am stropit totul cu un vin ușor, roșu-închis; mai tîrziu, cu vin de Ermitage și mai tîrziu, cu un vin pal, la fel de dulce și de înmiresmat; totul a fost încununat de o cafea foarte bună, preparată de cercetașul cel sprinten, care s-a mai îngrijit să nu ducem lipsă de anumite lichioruri de Verdun, pe care le-a scos dintr-un fel de tabernacol a cărui cheie o ținea la el.

Prînzul a fost nu numai bun, ci și foarte vesel.

După ce au vorbit cu destulă fereală despre evenimentele timpului, domnii aceia începură a glumi unii pe socoteala celorlalți, astfel am aflat și eu cîte ceva din viața lor; au vorbit puțin despre afacerea care-i chemase acolo; s-au spus cîteva istorioare cu haz, s-a cîntat; m-am alăturat și eu cu cîteva cuplete neștiute de ei, ba am mai și improvizat un cîntecel, care, după cum cere buna cuviință, a fost foarte aplaudat; iată-l:

ARIA POTCOVARULUI

Ce dulce-i pentru călători
Să dea de vrednici băutori:
Mai mare bucurie nu e.
Cu așa bravi copii în jur,
Aș ține-o într-un chef, mă jur,
Străin de orice teamă șuie,
De luni
Pînă luni
Două luni
Tot anul

nu i-a dat și tinerețea veșnică, pe care Aurora uitase s-o ceară. Astfel Tython a îmbătrînit tot mai mult, și a ajuns atît de slab și de pipernicit încît Aurora, de necaz, l-a transformat în greiere.

Plăcîndu-mi soarta mea și hanul.[1]
Dau aici cupletul acesta, nu pentru că l-aș crede grozav de reușit, căci am compus, slavă Domnului, altele mai bune; l-aș fi refăcut și pe acesta fără multă bătaie de cap; am preferat însă să-i las aerul de improvizație, căci astfel cititorul își va da seama că un om care, cu un comitet revoluționar în coaste[2], putea să se joace cu versurile, avea negreșit minte și inimă de francez.

Trecuseră patru ceasuri de cînd ne aflam la masă, așa că gazdele începură să se gîndească cum să-și petreacă seara; s-a hotărît o plimbare lungă pentru a ajuta digestia; la întoarcere o partidă de cărți în așteptarea cinei, ce urma să se alcătuiască din cîțiva păstrăvi puși de-o parte și din rămășițele de la prînz, încă foarte îmbietoare.

Am fost silit să refuz toate aceste invitații: soarele ce cobora spre apus îmi arăta că e timpul să pornesc la drum. Domnii stăruiră atît cît cere buna cuviință și încetară cînd le-am dat a înțelege că nu călătoream de plăcere.

Ați ghicit deja că nici n-au vrut să audă de partea mea de plată; au așteptat așadar să mă vadă suit pe cal, fără a-mi pune întrebări nelalocul lor și ne-am despărțit luîndu-ne rămas bun în chipul cel mai călduros.

Dacă vreunul dintre cei ce m-au primit așa de bine e încă în viață și dacă această carte îi va cădea în mîini, doresc să știe că, după

[1] Traducerea versurilor din acest capitol se datorează lui Șerban Foarță.

[2] Brillat-Savarin a fost, la început, un susținător al Revoluției, făcînd parte chiar din Adunarea constituantă, organ legislativ al Revoluției. Potrivnic însă exceselor și așa-numitei Terori revoluționare instaurate din 1793, s-a decis să emigreze. Atitudinea sa a atras atenția autorităților, fiind suspectat de lipsă de loialitate față de cauza Revoluției. În provincie asemenea cazuri erau judecate de reprezentanții în misiune ai Comitetului salvării publice și de Tribunalul revoluționar.

mai bine de treizeci de ani, capitolul de față a fost scris cu cea mai vie recunoștință.

O bucurie nu vine niciodată singură, așa încît călătoria mea s-a sfîrșit printr-o izbîndă pe care mai că n-aș fi îndrăznit s-o rîvnesc.

L-am găsit, ce-i drept, pe reprezentantul Prôt foarte pornit împotriva mea; m-a privit cu o căutătură sinistră și am crezut că mă va aresta pe loc; dar am scăpat numai cu frica și după ce i-am dat cîteva lămuriri mi s-a părut că trăsăturile i s-au îmblînzit oarecum.

Nu sînt dintre cei pe care teama îi face necruțători; cred că omul nu era hain; dar era slab de minte și nu știa ce să facă cu înspăimîntătoarea putere ce i se încredințase. Era un copil înarmat cu măciuca lui Hercule.

Dl. Amondru, al cărui nume îl scriu aici cu mult drag a avut, într-adevăr, mult de furcă pînă să-l facă să accepte invitația la o cină la care ne învoisem că voi lua parte și eu; a venit totuși; dar m-a primit într-un fel ce era departe de a mă liniști.

Am fost ceva mai puțin prost primit de către doamna Prôt căreia i-am prezentat omagiile mele. Împrejurările în care sosisem stîrneau măcar un interes pornit din curiozitate.

De la primele fraze dumneaei m-a întrebat dacă-mi place muzica. O, fericire nesperată! părea a fi cea mai mare bucurie a ei, și cum sînt eu însumi foarte bun muzician, din acea clipă inimile noastre au vibrat la unison.

Am discutat înainte de a ne așeza la masă și, ca să zic așa, ne-am adîncit în subiect. Mi-a vorbit despre tratatele de compoziție, eu le cunoșteam pe toate; mi-a vorbit de operele la modă, le știam pe de rost; mi-a pomenit autorii cei mai cunoscuți, mă văzusem cu cei mai mulți dintre ei. Nu se mai oprea din vorbit, căci de multă vreme nu mai avusese cu cine trata acest capitol, în care avea păreri de amator, cu toate că, am aflat mai tîrziu, fusese profesoară de cînt.

După cină a trimis să i se aducă notele; a cîntat ea, am cîntat eu, am cîntat împreună; niciodată n-am cîntat cu mai multă tragere de inimă, niciodată n-am fost răsplătit cu mai multă plăcere. De mai multe ori, Dl. Prôt adusese vorba despre plecare, doamna însă nici nu-l auzea, și intonam, împreună, ca două trompete, duoul din *Falsa magie,*

Mai ții tu minte-acea serbare?

cînd el dădu ordinul de plecare.

A trebuit, de voie de nevoie, să încheiem concertul; dar în momentul despărțirii, doamna Prôt mi-a spus: „Cetățene, cine cultivă artele ca dumneavoastră nu-și trădează țara. Știu că ați venit să-i cereți ceva soțului meu: veți obține ceea ce doriți; vă promit eu".

La aceste vorbe mîngîietoare i-am sărutat mîna cu toată căldura strînsă în inima mea; și, într-adevăr, am primit a doua zi dimineață permisul de liberă trecere, semnat cum se cuvine și minunat pecetluit.

Așa mi-am atins țelul în acea călătorie de pomină. M-am întors acasă cu capul sus; și grație armoniei, dulcea fiică a zeilor, înălțarea mea la ceruri a fost întîrziată cu cîțiva ani buni.

XXIV

POETICA

Nulla placere diu, nec vivere carmina possunt,
Quae scribuntur aquae potoribus. Ut male
sanos
Adscripsit Liber Satyris Faunisque Poetas,
Vina fere lulces oluerunt mane Camoenae.
Laudibus arguitur vini vinosus Homerus.
Ennius ipsus pater nunquam, nisi potus ad
arma
Prosiluit dicenda: „Forum putealque Libonis
Mandabo siccis; adimam cantare severis".

Hoc simul edixit, non cessavere poetae
Nocturno certare mero, putere diurno.[1]

Dacă aș fi avut răgazul, aș fi alcătuit o culegere adevărată de poezii gastronomice, din vremea Grecilor și a romanilor pînă în zilele noastre și aș fi împărțit-o pe epoci istorice pentru a arăta legătura strînsă, dintotdeauna, dintre arta de a scrie bine și arta de a mînca bine.

Ce n-am făcut eu va face un altul*. Vom vedea cum anume masa pusă a dat întotdeauna tonul lirei și vom avea încă o dovadă în chestiunea influenței fizicului asupra moralului.

Pînă la mijlocul secolului al XVIII-lea poeziile de acest gen au avut ca subiect mai ales proslăvirea lui Bacchus și a darurilor sale căci pe atunci a bea vin, cît mai mult vin, era cea mai înaltă treaptă de exaltare a gustului la care se putea ajunge. Iar pentru a rupe monotonia și a lărgi cîmpul acestor poezii se adăuga vinului Amorul, însoțire în care nu e sigur că Amorul are întîietate.

Descoperirea Lumii Noi și tot ce s-a adus de acolo au sfîrșit prin așezarea unei noi rînduieli.

Prin zahăr, cafea, ceai, ciocolată, băuturi alcoolice și amestecurile ce se pot fabrica din

---

[1] Poemele ce sînt scrise de băutori de apă nu plac și nici
N-au viață lungă. Cînd Bacchus i-a așezat pe poeții smintiți
Printre satiri și fauni, Camenele cele blînde
Începură să miroasă a vin dis-de-dimineață.
Homer, care lăuda vinul, este învinuit că îi plăcea să bea;
Ennius strămbunul însuși nu s-a avîntat să cînte războaie
Înainte de a bea.
„Las celor treji să cînte Forumul și soarta lui Libo,
Iar celor prea severi le smulg și dreptul de-a cînta".
De îndată ce am decretat acestea, poeții nu încetară să
Se certe dacă să bea vin noaptea sau ziua. (Horațiu, *Epistole*, I, 19, v. 2—11).

* Dacă nu mă înșel, e a treia lucrare pe care o las în seama urmașilor; 1. Monografia obezității; 2. Tratat teoretic și practic al popasurilor de vînătoare; 3. Culegere cronologică de poezii gastronomice.

ele, o masă bună a devenit un corp compus din multe și felurite piese, în care vinul nu e decît un accesoriu, nici măcar de nelipsit, întrucît ceaiul poate înlocui prea bine vinul la micul dejun.*

Astfel, în fața poeților din zilele noastre s-au deschis drumuri mai largi; ei au cîntat nestînjeniți plăcerile mesei, fără a fi neapărat siliți să se înnece în butia cu vin; și avem de pe acum poezioare ce proslăvesc noile comori cu care s-a îmbogățit gastronomia.

Ca oricare altul am deschis și eu volumele de poezii și m-am bucurat de parfumul acestor ofrande vaporoase. Numai că, admirînd forța talentului și gustînd armonia versurilor, aveam parte de o și mai mare mulțumire văzînd că toți autorii se înscriu în teoria mea preferată; căci cele mai multe dintre aceste drăgălașe poeme au fost compuse pentru cină, în timpul cinei sau imediat după aceea.

Nădăjduiesc că vor fi lucrători vrednici cei ce vor cerceta acea parte din domeniul meu pe care le-o las lor moștenire și mă mulțumesc să le ofer cititorilor doar cîteva bucăți alese după cum mi-au venit în minte, însoțite de cîteva note foarte scurte pentru ca nimeni să nu-și bată capul căutînd să afle motivele alegerii mele.

CÎNTAREA LUI DEMOCARES LA OSPĂȚUL LUI DENIAS. Cîntecul acesta este luat din *Călătoria tînărului Anacharsis*[1], nu e nevoie de alt motiv.

Să bem, să-l slăvim pe Bacchus,

---

* Englezii și olandezii mănîncă dimineața pîine, unt, pește, șuncă, ouă și nu beau aproape niciodată altceva decît ceai.

[1] *Călătoria tînărului Anacharsis în Grecia, în mijlocul celui de-al patrulea veac dinaintea erei acesteia*, roman al abatelui Jean-Jacques de Barthélémy (1716—1795), inspirat de o călătorie în Italia și de vizitarea ruinelor de la Pompei. O masă impresionantă de erudiție este transpusă într-o narațiune destul de plicticoasă, care ar fi povestirea călătoriei întreprinse de tînărul scit Anacharsis în Grecia

El ne ține isonul în cîntece și dănțuieli; el stinge pizma, ura și necazul. El le-a dat nașterea Grațiilor ademenitoare și Cupidonilor vrăjitori.

Să iubim, să bem; să-l slăvim pe Bacchus.

Viitorul n-a sosit încă; prezentul piere numai-decît și singura clipă de viață e clipa bucuriei.

Să iubim, să bem; să-l slăvim pe Bacchus.

Înțelepți prin nebuniile noastre, bogați prin plăceri, să călcăm în picioare țărîna și vanele-i măriri; și-n dulcea beție ce ne-o picură în inimi clipe atît de fericite

Să bem, să-l slăvim pe Bacchus.

(*Călătoria tînărului Anacharsis în Grecia*, t .II, cap. 25).

Poezia de mai jos e compusă de Motin, care, zice-se, este cel dintîi stihuitor francez făcător de cîntece de petrecere. E de pe vremea cînd bețiile erau într-adevăr beții în toată puterea cuvîntului și nu-i lipsită de haz.

POETICA

ARIE

Pe orice timp taverna-mi place!
În ea la larg mă simt, și-n pace!
Nimic nu-i pe potriva ei;
Îmi dă tot ce-mi doresc locanda:
Vălușele-i, în ochii mei
Îs horbotele de Olanda.

Pe cînd ne urgisește vara,
Dumbrăvi, unde să-i uiți povara,
Mai dulci și răcoroase n-ai;
Cînd frigu-apoi de ea te leagă
Pe maldăru-i de vreascuri dai
Pădurea din Vincenne[1] *întreagă.*

Acolo toate-mi par mai line:
Fac trandafir dintr-un ciuline,

---

războaielor macedoniene. Cartea s-a bucurat de mult succes, întrucît răspundea interesului pentru „ciudățenii" orientale — deja stîrnit de lucrări ca *Scrisorile persane* de Montesquieu, de pildă — și noii înclinații înspre eleganța neoclasică.

[1] Astfel, în original.

Din tobă[1], *ortolani de soi.*
Într-însa lupți doar cu stacana.
Tractir și crîșmă, numai voi
Știți taina Nunții de la Cana.

De Bacchus cată a ne ține:
Nectarul ce ni-l toarnă-n vine
Ca să ne-mbete e divin;
La, singur, gîndul ăsta sînger,
Cum că ești om cît nu-i bei vin,
Dacă l-ai bea, te-ai face înger.

Îmi rîde vinul, eu îl mîngăi;
Cu el, departe orice tîngă-i,
El, duhul face-mi-l mai viu;
Ne iată camarazi la toartă:
Mă-mbie, după ce mă-mbin,
Îl port, pe urmă el mă poartă.

Apoi, dacă întrec măsura,
Urechea-mi țiuie, iar gura
Nici că-mi mai tace; dau în șanț,
Mă iau de ăl de-mi taie calea
Și-n glod, măcar că prost la danț.
Fac piruete și-alte alea.

Pînă la moarte, voia-mi este
Ca ghiurghiuliul să-l amestec
Cu vinul alb în trupul meu,
Doar să se-mpace împreună;
Pen' că l-aș da afară, eu,
Dacă n-ar face casă bună.

Următoarea, toată numai grație și filozofie, este de Racan[2] unul dintre cei mai vechi poeți ai noștri; a fost modelul multor alte poeme și pare

---

[1] Preparat culinar, prețuit în ocurență.

[2] *Honorat de Bueil, senior de Racan* (1589—1670), nobil de timpuriu retras de la curte. Poet talentat și sensibil, discipol al lui Malherbe, avea gustul reveriei, al singurătății, al meditației. Opera care-l caracterizează este volumul *Stanțe asupra vieții retrase*. *François Maynard sau Mainard* (1582—1646), poet și epistolier, discipol, și el, al lui Malherbe și adversar al prețiozității. Apreciat pentru odele, stanțele și epigramele sale. Amîndoi au fost membri ai Academiei franceze.

mai proaspătă decît o arată certificatul ei de naștere.

LUI MAYNARD

De ce atîta neodihnă?
Mai bine-am da pe gît, în tihnă,
Nectarul ăsta epocal,
Carele-n haruri, îl precede
Pre cel pe care Ganymede
Îl toarnă în zeiesc pocal.

El face anii să ne pară
Mai scurți ca nopțile de vară,
Printr-însul, iarăși înflorim;
Ne-alină, el, căința după
Cele ce-au fost, sorbit din cupă,
Și temerea de ce-o să fim.

Să bem, Maynard, cu cana plină;
Trec anii ca o apă lină
Ce nici nu știm cînd ni s-a scurs;
Te-nchini, te rogi, și e zadarnic;
Șuvoiul timpului nedarnic
Nicicînd nu s-a oprit din curs.

Tot altă verde primăvară
Alungă iarna cea avară,
Iar mările maree au;
Dar, de cum zilele juneței
Lăsat-au locul bătrîneței,
'Napoi nici că ți se mai dau.

Fatala moarte-i fără milă
Și cu coliba cea umilă
Și cu magnificul palat;
Ni-s anii sub aceeași lege
Că ești păstor au că ești rege,
De Parce, firul e tăiat.

Vai, foarfecele care,-n pripă,
Din toate face o risipă
Și pune capăt bunei stări!
Ca mîine, dincolo de malul
Cel negru, vom sorbi din valul
Sălciu al vitregei uitări.

Aceasta ce urmează este opera profesorului, care a pus-o și pe muzică. Dumnealui, profesorul, n-a mai voit să-și bată capul cu tipăritul, oricît i-ar fi plăcut să se vadă pe toate pianele; dar printr-o norocoasă potrivealã poezia se poate cînta și *va fi cîntată* pe aria *vodevilului lui Figaro.*

POMELNICUL ÎNDELETNICIRILOR

Să lăsăm la naiba gloria:
Costă, prea de multe ori;
Cată să uităm istoria:
O urzeală de orori.
Dacă ți-ai păstrat glagoria,
Hai să bem din ol străbun
Vinul vechi, cît e de bun (bis)

Eu lăsai astronomia:
Bîjbîiam prea mult pe sus;
Las așijderea chimia
Ce ponoase mi-a adus.
Însă cu gastronomia
Am, de-acu, să-mi fac de cap.
Bine e să fii halap! (bis)

Citeam, june, zi și noapte:
Părul mi-i cărunt la spic;
Înțelepții greci, toți șapte,
Nu m-au învățat nimic.
Cazna minții mele coapte
E, azi, lenea: drag păcat.
Ah, ce bine e culcat! (bis)

Doctor mare, știam leacul
Vericărui să-l prescriu,
Însă nu știui, sireacul,
Să vă scap și de sicriu
Azi, îmi fac în cuhnie veacul,
Învățînd să vă-ntremez:
Bucătaru-i om cu miez! (bis)

Adevăru-i că zeița
Cere jertfe, însă eu,
Seara, ca să-i uit arșița,
Las amoru-n patul meu.
Zic' orice mironosița, —

Dragostea-i un joc hazliu:
Să-l jucăm, cît nu-i tîrziu! (bis)

Am văzut cum *a încolți* cupletul de mai jos, drept care l-am și *implîntat* aici. Trufele sînt zeitatea zilei; dar se prea poate ca acest soi de idolatrie să nu fie spre cinstea noastră.

IMPROVIZAȚIE

Trufei negre-i spunem „glorie!"
Bem în cinstea ei, apoi:
Ea ne duce la victorie
'N cel mai savuros război.

Carnea ei
Pentru cei
Ce iau parte la dihonie
A făcut-o Sfînta Pronie
Să se-nfrupte cu temei.

De către Dl. B... de V..., distins amator și iubit discipol al profesorului.

Închei cu cîteva versuri care țin de Meditațiunea a XXVI-a.

Am vrut să le pun pe muzică, dar nu mi-a ieșit așa cum mi-ar fi plăcut; un altul o va face mai bine dacă-și va da osteneala cît de cît. Va trebui să ia aminte la alcătuirea armonică, pentru ca în a doua strofă să se vadă că bolnavului îi merge tot mai rău.

AGONIA

Romanță fiziologică

Ah, viața-n simțurile-mi, cinci, apune;
Mi-i trupul rece, ochii stinși și grei.
Luiza, dulcea mea iubită-mi pune
Pe piept, plîngînd și-n freamăt, mîna ei.
N-a mai rămas de-acum nici unul dintre
Cei cîți mă căutau cîndva de zor;
Dus doctorul,parohul o să intre:
Eu, unul, mor.

Vreau să mă rog, dar mintea-mi nu e aptă,
Vreau să vorbesc, dar mută limba-mi e;
Mă face să tresar un fel de șoaptă,

Se face că tresaltă nu știu ce.
Nici nu mai văd. Iar pieptu-mi cît îndură
Pînă să nască un suspin ușor:
Biet rătăcit pe înghețata-mi gură ...
Și, iată, mor.

De către Profesor

XXV

Dl. H... de P.... Credeam, și eram de bună credință, că sînt primul căruia i-a venit, *în zilele noastre,* ideea unei Academii a Gastronomilor; teamă mi-e însă că descoperirea era gata făcută, și n-ar fi de mirare. Ceea ce va ieși la lumină din istorioara de mai jos, veche de vreo cincisprezece ani.

Dl. prezident H... de P..., care cu hazul și spiritul său a înfruntat ponoasele vîrstei, discutînd într-o zi a anului 1812 cu trei dintre cei mai eminenți savanți ai vremii noastre (Domnii de Laplace, Chaptal și Berthollet[1], le spunea: „Descoperirea unui nou fel de bucate, care ne stîrnește apetitul și ne prelungește plăcerile, îmi pare un eveniment mult mai de seamă decît descoperirea unei noi stele; stele vedem noi destule.

Nu voi socoti, urma magisterul, științele îndeajuns de onorate, nici reprezentate cum se cuvine, cîtă vreme nu voi vedea un bucătar printre membrii Academiei franceze".

Dragul de prezident, numai gîndul că m-am apucat de o lucrare cu asemenea subiect îl

[1] *Jean Chaptal, conte de Chante-Loup* (1756—1832), chimist și politician francez, ministru de interne în timpul lui Napoleon. A îmbunătățit și modernizat tehnica de vopsire a textilelor și a fabricat, pentru prima oară în Franța, acidul sulfuric. A fost interesat de utilitatea practică a chimiei.
Claude, conte de Berthollet (1748—1882), chimist francez. A efectuat cercetări minuțioase asupra clorului și cloraților și a descoperit proprietățile decolorante ale clorului. S-a numărat printre fondatorii și primii profesori ai Școlii politehnice din Paris. Spre sfîrșitul vieții, s-a retras la Armeil, unde a patronat un fel de salon științific, frecventat de cei mai de seamă savanți ai vremii.

umplea de bucurie; voia să-mi dea un epigraf, și zicea că nu *Spiritul legilor* îi deschisese D-lui de Montesquieu ușile Academiei. De la el am aflat că profesorul Berriat-Saint-Prix compusese un roman; și tot el mi-a arătat în ce capitol se vorbea despre priceperea emigranților noștri în ale artei culinare. Așa încît, pentru a-i face cum se cuvine dreptate, i-am dedicat catrenul următor, care cuprinde în el istoria și, deopotrivă, elogiul său.

VERSURI

De așezat sub portretul dlui H... de F...

În docte meșteșuguri fu unul dintre meșteri
La demnități înalte prea demn s-a înălțat
Cu, însă, toată faima-i de mare învățat,
Nu s-a crezut scutitul, nicicînd, al bunei creșteri

Dl. Prezident H... a primit, în 1814, portofoliul justiției; amploaiații ministerului n-au uitat răspunsul ce li s-a dat cînd s-au dus cu toții să-l salute pentru întîia oară.

„Domnilor, le-a zis pe tonul părintesc ce șade atît de bine staturii sale înalte și vîrstei înaintate, eu voi rămîne, pesemne, împreună cu dumneavoastră îndeajuns de mult timp pentru a vă face bine; fiți încredințați însă că nu vă voi face nici un rău".

XXVI

RECOMANDĂRI. Iată-mi lucrarea ajunsă la sfîrșit; totuși, ca să dovedesc că n-am rămas fără suflu, voi împlini trei treburi dintr-o dată.

Voi da cititorilor mei din toate țările recomandări ce le vor fi de folos; voi asigura artiștilor îndrăgiți de mine amintirea de care sînt vrednici și voi lăsa publicul să judece, după aceste probe, ce hram port eu.

1. Madame CHEVET, prăvălie de bunătățuri, la Palais-Royal, nr. 220, lîngă Teatrul Francez. Sînt, pentru dumneaei, mai degrabă un mușteriu credincios decît mare cumpărător; sîntem amici de cînd steaua i s-a arătat pe

cerul gastronomic și dînsa a avut bunătatea să mă jelească cînd se părea că am murit; nu era, din fericire, decît o încurcătură datorată asemănării.

Madame Chevet este mijlocitorul de neînlocuit între bucatele alese și averile neîngrădite. Prosperitatea o datorează bunei credințe fără pată în ale negoțului: tot ce a fost atins de timp dispare din prăvălie ca prin farmec. Prin însăși natura negustoriei sale cîștigurile sînt destul de mari; dar, o dată ce v-ați înțeles asupra prețului, puteți fi încredințați că veți primi tot ce e mai bun.

Această bună-credință se va moșteni; duduițele dumisale, de-abia ieșite din copilărie, urmează de pe acum, fără nici o abatere, aceleași principii.

Madame Chevet are însărcinați cu afaceri în toate țările în care cei mai năzuroși gastronomi și-ar face cunoscute dorințele; iar faima ei sporește pe măsură ce sînt tot mai mulți cei ce se căznesc să i-o ia înainte.

2. Dl. ACHARD, cofetar de fursecuri, în strada Grammont la nr. 9, lyonez de baștină, și-a deschis prăvălia cu vreo zece ani în urmă, iar faima i-au făcut-o, la început, biscuiții din fecule și napolitanele cu vanilie care au rămas, multă vreme, neîntrecute.

Toate zaharicalele dumnealui au o înfățișare cochetă și desăvîrșită, de negăsit în alte părți. Parc-ar fi niște poame din cine știe ce țărm vrăjit; ca urmare, la dînsul tot ce se coace într-o zi se duce în aceeași zi, și prăjiturelele lui n-au, cum s-ar zice, viață lungă.

În zilele frumoase din preajma echinoxului se poate vedea cum, mai în orice clipă, în strada Grammont trage cîte o trăsurică ce poartă, de obicei, vreun june și chipeș *titus*[1]

[1] *titus:* perucă sau coafură cu părul pieptănat drept și tuns la fel de scurt în față și în spate, în genul tunsorii bărbătești romane. A fost foarte la modă pe vremea Revoluției, deoarece corespundea

și o cuconiță cu frizura numai pene. Cel dintîi se repede în dugheana lui Achard, unde se înarmează cu un cornet mare cu cofeturi. La întoarcere este salutat cu un „Ah, scumpule, ce bunătăți! și ce frumoase sînt!" sau cu „*O, dear! how it looks good! my mouth . . .*" și, iute, calul o ia din loc și-și duce toată povara în *bois de Boulogne*.

Gurmanzii sînt atît de zeloși și de înțelegători încît au îndurat vreme îndelungată vitregiile unei vînzătoare urîcioase. Neajunsul acesta nu mai este; tejgheaua arată cu totul altfel și drăgălașa mînuță a D-șoarei Anna Achard adaugă încă o însușire acestor preparate ce se recomandă de la sine.

3. Dl. LIMET, în strada Richelieu, la nr. 79, vecinul meu, brutar al mai multor altețe, mi-a cîștigat și el încrederea pentru totdeauna.

În scurt timp, brutăria preluată de el, destul de neînsemnată la început, și-a sporit, datorită lui, cîștigurile și faima.

Franzelele sale sînt grozav de arătoase; și nu-i ușor să fabrici niște pîini de lux atît de albe, de savuroase și de ușoare totodată.

Străinii, ca și francezii veniți din diferite departamente ale țării, găsesc întotdeauna la Dl. Limet pîinea cu care sînt obișnuiți; așa încît mușterii vin în persoană, trec unul după celălalt, ba chiar, uneori, stau la coadă.

Izbînzile acestea vor apărea mai puțin uimitoare cînd se va ști că Dl. Limet nu se lasă ademenit de trîndăveala rutinei, ci își dă toată osteneala pentru a-și înnoi meșteșugul și se lasă îndrumat de savanți dintre cei mai luminați.

XXVII

PRIVAȚIUNILE. *Elegie istorică*. Primii părinți ai spiței omenești, a căror poftă a devenit istorică, voi, care v-ați pierdut pentru un măr,

gustului pentru antichitate. Coafura a fost lansată de celebrul actor Talma în rolul Titus din tragedia *Brutus* de Racine.

ce n-ați fi făcut pentru un curcan umplut cu trufe? dar în paradisul vostru pămîntesc nu erau nici bucătari, nici cofetari.

Vă plîng din inimă!

Regi preaputernici ce nimicirăți trufașa Troia, faima neînfricării voastre a străbătut secolii, dar masa voastră era sărăcăcioasă. Rămași la pulpa de bou și la spinarea de porc, n-ați știut niciodată ce înseamnă o plachie sau o tocăniță de pui.

Vă plîng din inimă!

Aspasia, Chloe și voi toate cele dăltuite de greci întru nefericrea frumoaselor de astăzi, niciodată gura voastră încîntătoare n-a sorbit suavitatea unei bezele cu vanilie sau cu trandafir; abia dacă ați ajuns pînă la turta-dulce.

Vă plîng din inimă!

Blînde preotese ale Vestei, copleșite cu atîtea onoruri și amenințate, totodată, cu atît de cumplite suplicii, dacă măcar ați fi gustat din aromatele siropuri ce înviorează sufletul, din fructele zaharisite ce înfruntă frigul iernii, din cremele parfumate, minuni ale zilelor noastre!

Vă plîng din inimă!

Financiari romani ce-ați luat tot ce se putea lua din universul cunoscut vouă, în vestitele voastre saloane n-au pătruns niciodată piftiile cele zemoase, bucuria leneșilor, nici feluritele înghețate care, cu răceala lor, își rîd de cea mai fierbinte zăpușeală.

Vă plîng din inimă!

Paladini neînvinși, slăviți de barzi și menestreli, atunci cînd i-ați hăcuit pe zmei, cînd le-ați scăpat pe domnițe din temniță, cînd ați zdrobit armate întregi, niciodată, vai, niciodată o roabă oacheșă nu v-a turnat în cupe șampania cea spumoasă, ori vinul greu de Madeira, ori niscai lichioruri, marea creație a marelui

secol[1]; tot ce cunoșteați era berea și vinul aromat cu ierburi.

Vă plîng din inimă!

Capi ai bisericii, înarmați cu cîrja și mitra episcopală, voi care împărțeați darurile cerului; și voi, temuți templieri ce-ați luat spada pentru a stîrpi neamul sarazinilor, n-ați cunoscut nicicînd plăcerile întremătoarei ciocolate, nici cafeaua ce-ndeamnă la cugetare.

Vă plîng din inimă!

Mîndre castelane, care, cît ținea cruciada, îi ridicați atît de mult în rang pe duhovnici și pe paji n-ați avut parte de-a gusta împreună cu ei delicioasele pricomigdale, pișcoturi ori napolitane.

Vă plîng din inimă!

Și, în fine, voi, gastronomi ai anului 1825, ce vă vedeți sastisiți în sînul belșugului și visați la feluri noi, nu vă veți desfăta cu descoperirile pregătite de științe pentru anul 1900, ca de pildă substanțele minerale, licorile obținute prin presiuni de o sută de atmosfere, nu veți vedea exoticele poame pe care călători încă nenăscuți le vor aduce în Europa din jumătatea de glob ce le-a rămas de descoperit și de explorat.

Vă plîng din inimă!

DEDICAȚIE CĂTRE GASTRONOMII DIN CELE DOUĂ LUMI

Excelențele voastre!

Lucrarea aceasta, vouă dedicată, are menirea de a așterne în fața tuturor celor ce au ochi de văzut principiile științei ce-și are în voi un reazim și o podoabă totodată.

[1] Prin sintagma *marele secol* este desemnat secolul al XVII-lea dominat de Ludovic al XIV-lea.

Așijderea, aduc primele laude Gastronomiei, tînăra zeiță care, de cum și-a pus cununa de stele, s-a și înălțat mai presus de suratele ei, asemeni preafrumoasei Calypso care întrecea cu un cap roiul fermecător al nimfelor ce-o întovărășeau.

Templul Gastronomiei, podoabă a metropolei lumii, va întinde curînd spre cer coloanele-i imense: glasul vostru va să răsune într-însul; darurile voastre îl vor face mai bogat; iar de îndată ce academia făgăduită de oracole se va întemeia pe neclintita temelie a plăcerii și a necesității, voi, gurmanzi luminați, și comeseni cu har, voi veți fi membrii și corespondenții ei.

Pînă atunci, înălțați către cer chipurile voastre luminoase; înaintați în forță și măreție; universul gustului s-a deschis în fața voastră.

Trudiți, excelențele voastre; munciți spre folosul științei; digerați întru plăcerea voastră; și dacă, în timpul lucrărilor, se întîmplă să faceți vreo descoperire însemnată, binevoiți a-l înștiința și pe prea plecatul vostru servitor.

Autorul Meditațiunilor gastronomice.

CUPRINS

Cuvînt înainte 5

PARTEA ÎNTÎI 23

Aforisme 24
Dialog între autor și prietenul său . . 26
Prefață 32

Meditațiunea I
DESPRE SIMȚURI 39
Numărul simțurilor 39
Felul în care acționează simțurile . . 40
Perfecționarea simțurilor 42
Puterea gustului 44
Scopul acțiunii simțurilor 44

Meditațiunea a II-a
DESPRE GUST 47
Definiția gustului 47
Mecanismul gustului 48
Senzația gustului 50
Despre savori 51
Influența mirosului asupra gustului . . 52
Analiza senzației de gust 53
Ordinea diferitelor impresii ale gustului 55
Bucurii prilejuite de gust 56
Supremația omului 57
Metoda adoptată de autor 60

Meditațiunea a III-a
DESPRE GASTRONOMIE 62

Originea științelor 62
Originea gastronomiei 63
Definiția gastronomiei 64
Diferite obiecte ale științei gastronomice 65
Utilitatea cunoștințelor gastronomice . . 66
Influența gastronomiei în afaceri . . 67
Academia gastronomilor 68

Meditațiunea a IV-a
DESPRE APETIT 69
Definiția apetitului 69
Anecdotă 70
Apetituri serioase 72

Meditațiunea a V-a
DESPRE ALIMENTE ÎN GENERAL — Secțiunea întîi 76
Definiții 76
Cercetări analitice 76
Osmazoma 77
Regnul vegetal 80
Observație personală 82

Meditațiunea a VI-a
DESPRE ALIMENTE ÎN GENERAL — Secțiunea a II-a 84
Specialități 84
Fiertura de carne, ciorba, etc. . . . 84
Despre rasol 85
Păsările de curte 86
Despre curcan 88
Despre curcanofili 89
Însemnătatea curcanului în ale finanțelor 90
Isprava profesorului 90
Despre vînat 96
Despre pește 99
Anecdotă 101
Muria-Garum-ul 101
Reflecție filosofică 105
Despre trufe 106
Despre virtutea erotică a trufelor . . 106
Despre zahăr 113

Originea cafelei 118
Despre ciocolată. Originea sa . . . 123

Meditațiunea a VII-a
TEORIA PRĂJELII 132

Meditațiunea a VIII-a
DESPRE SETE 138
Cauzele setei 141
Exemplu 142

Meditațiunea a IX-a
DESPRE BĂUTURI 146
Băuturi tari 147

Meditațiunea a X-a
ȘI EPISODICĂ ASUPRA SFÎRȘITULUI LUMII 150

Meditațiunea a XI-a
DESPRE GURMANDERIE 153
Urmare 155
Puterea gurmanderiei 156
Portretul unei drăgălașe gurmande . . 158
Efectele gurmanderiei asupra sociabilității 159
Influența gurmanderiei asupra fericirii conjugale 160

Meditațiunea a XII-a
DESPRE GURMANZI 163
Nu oricine vrea e gurmand 163
Predestinare senzuală 165
Gurmanzi prin profesiune 168
Medicii 169
Aspra mustrare 170
Oamenii de litere 172
Cuvioșii 173
Cavalerii și abații 175
Gurmanzilor li se prezice viață lungă . 176

Meditațiunea a XIII-a
PROBE GASTRONOMICE 179

Meditațiunea a XIV-a
DESPRE PLĂCEREA DE A ȘEDEA LA MASĂ 185
Obîrșia plăcerii de a ședea la masă . . 186
Deosebirea dintre plăcerea de a mînca și

plăcerea de a ședea la masă . . . 187
Urmări 187
Adaosuri ale artelor 188
Veacurile al optsprezecelea și al nouăsprezecelea 189

Meditațiunea a XV-a
DESPRE POPASURILE DE VÎNĂTOARE . . 199
Doamnele 201

Meditațiunea a XVI-a
DESPRE DIGESTIE 204
Ingestia 204
Lucrarea stomacului 206
Influența digestiei 208

Meditațiunea a XVII-a
DESPRE ODIHNĂ 213
Durata odihnei 215

Meditațiunea a XVIII-a
DESPRE SOMN 217
Definiție 217

PARTEA A DOUA 221
Meditațiunea a XIX-a
DESPRE VISE 222
Cercetări de făcut 223
Natura viselor 224
Teoria doctorului Gall 224
Influența vîrstei 228
Fenomene ale viselor 228
A doua observație 229
A treia observație 229

Meditațiunea a XX-a
DESPRE INFLUENȚA REGIMULUI ASUPRA ODIHNEI, ASUPRA SOMNULUI ȘI ASUPRA VISELOR 233
Efecte ale regimului asupra muncii . . 233
Despre vise 235
Urmare 236
Rezultat 236

Meditațiunea a XXI-a
DESPRE OBEZITATE 239
Cauzele obezității 243
Anecdotă 245

Neajunsuri ale obezității 246
Exemple de obezitate 247

Meditațiunea a XXII-a
TRATAMENT DE PREÎNTÎMPINARE SAU DE ÎNLĂTURARE A OBEZITĂȚII 250
Generalități 251
Urmarea regimului 254
Pericolele substanțelor acide . . . 255
Centura anti-obezică 257
Despre chinină 258

Meditațiunea a XXIII-a
DESPRE SLĂBICIUNE 261
Definiție 261
Efecte ale slăbiciunii 261
Predestinație naturală 262
Regim de îngrășare 263

Meditațiunea a XXIV-a
DESPRE POST 266
Definiție 266
Cum se postea 267
Originea delăsării 269

Meditațiunea a XXV-a
DESPRE ISTOVIRE 272
Tratament făptuit de profesor . . . 273

Meditațiunea a XXVI-a
DESPRE MOARTE 276

Meditațiunea a XXVII-a
ISTORIA FILOSOFICĂ A BUCĂTĂRIEI . . 280
Rînduiala alimentației 280
Descoperirea focului 282
Gătitul 282
Ospețele orientalilor — Grecii . . . 286
Ospețele Romanilor 289
Învierea lui Lucullus 292
Lectisternium et Incubitatium . . . 293
Poezie 295
Năvălirea barbarilor 296
Secolele lui Ludovic al XIV-lea și Ludovic al XV-lea 300

Îmbunătățiri în privința iscusinței . . 305
Ultimele desăvîrșiri 307
Meditațiunea a XXVIII-a
DESPRE RESTAURATORI 309
Înființarea restaurantelor 309
Avantajele restaurantelor 310
Privire asupra salonului 312
Neajunsuri 313
Emulațiune 313
Restaurantele cu meniu fix 314
Beauvilliers 315
Gastronomul la restaurant 317

Meditațiunea a XXIX-a
GURMANDERIA CLASICĂ ÎN ACȚIUNE . . 319
Povestea d-lui de Borosse 319
Alaiul unei moștenitoare 330

Meditațiunea a XXX-a
BUCHET 331
Mitologie gastronomică 331

TRANZIȚIE 338

VARIETĂȚI 341
I. Omleta parohului 342
II. Ouă în sos de friptură 346
III. Victorie națională 347
IV. Spălatul 352
V. Păcălirea profesorului și înfrîngerea unui general 354
VI. Mîncarea de anghile 357
VII. Sparanghelul 359
VIII. Capcană 360
IX. Calcanul 364
X. Felurite poțiuni întremătoare . . . 369
XI. Găină de Bresse 372
XII. Fazanul 374
XIII. Izbînzi gastronomice în emigrație . . 377
XIV. Alte amintiri din emigrație . . . 381
XV. Mănunchiul de sparanghel . . . 388
XVI. Despre *fondue* 389
XVII. Dezamăgire 391
XVIII. Minunatele efecte ale unei cine clasice 392
XIX. Urmările și primejdiile tăriilor . . 393

XX. Cavalerii şi abaţii 394
XXI. Miscellanea 396
XXII. O zi la bernardini 397
XXIII Bucuriile unei călătorii 403
XXIV Poetica 409
XXV. Dl. H. de P. 417
XXVI. Recomandări 418
XXVII. Privaţiunile 420

Dedicaţie 422

REDACTOR: MANUELA CORAVU
TEHNOREDACTOR: ŞTEFAN TĂNASE

BUN DE TIPAR: 18.08.1988

APĂRUT: 1988; COLI DE TIPAR: 18
ÎNTREPRINDEREA POLIGRAFICĂ SIBIU
ŞOSEAUA ALBA IULIA NR. 40; SIBIU
REPUBLICA SOCIALISTĂ ROMÂNIA